

## CARTE

### CELERİ ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM. 95

*Risotto crémeux aux perles du Japon  
Châtaignes moelleuses*

### COQUILLES SAINT JACQUES. 75

*Transparence à l'huile de feuilles de citronnier  
Citron caviar et pousses aromatiques*

### POIRES. 65

*Tarte fine feuilletée, pousses d'hiver aux noix fraîches  
Gourmandise à la Fourme d'Ambert soufflée au poivre noir*

### FOIE GRAS DE CANARD. 80

*Escalopine grillée à l'anguille fumée  
Endivettes et mousseline d'herbes*

### TOURTEAU. 105

*Chair nacrée au caviar Golden  
Crémeux de tête et gaufre au blé noir*

### PÊCHE CÔTIÈRE. 85

*Confit aux algues, pommes de terre fumées,  
Lait d'oseille au basilic*

### HOMARD BLEU. 105

*A la flamme, velours de châtaignes au jus de crustacés  
Panais et truffes noires*

### ENCORNETS. 80

*Grillés à la marjolaine, patates douces croustillantes  
Bouillabaisse infusée au basilic et safran*

### SAINT-JACQUES • 110

*Noix contisée aux gros Paris  
Émulsion de beurre noisette, cresson  
Caviar Golden*

### RIS DE VEAU. 90

*Doré aux quatre épices  
Chanterelles et sabayon corailé relevé au whisky*

### CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 185

*Fricassée de champignons  
Mousseline de pommes de terre à la truffe noire*

### CANARD DE CHALLANS. 85

*Rôti à l'échalote  
Tarte fine aux pommes « Reine des Reinettes » et farce à gratin*

### CHEVREUIL. 90

*Noisettes dorées aux épices Apicius  
Datte fourrée au citron confit  
Sauce poivrade*

### FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS. 35

### PARIS-BREST. 30

*Praliné de noisettes et amandes caramélisées  
Sorbet fruit de la passion*

### POIRE WILLIAMS. 30

*Caramel aux baies de cannelier  
Amandes sablées et sorbet poire*

### CHOCOLAT. 30

*Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*

### MARRONS. 30

*Omelette Norvégienne flambée au vieux rhum  
Chocolat caramel relevé au raifort frais*

### POMMES. 30

*Rôties au cidre  
Gavotte croustillante et crème glacée à la confiture de lait*

**MENU***Servi pour l'ensemble de la table***4 SERVICES. 180****COQUILLES SAINT JACQUES***Transparence à l'huile de lime  
Citron caviar***PÊCHE CÔTIÈRE***Mousseline de carottes à l'orange  
Épinards au beurre noisette et safran***VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN***Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes***POIRE WILLIAMS***Caramel aux baies de cannelier  
Amandes sablées et sorbet poire***MENU***Servi pour l'ensemble de la table***6 SERVICES. 220****COQUILLES SAINT JACQUES***Transparence à l'huile de lime  
Citron caviar***CÉLERİ-RAVE***Risotto crémeux au caviar Golden  
Châtaignes moelleuses***HOMARD BLEU***Bisque onctueuse anisée***PÊCHE CÔTIÈRE***Mousseline de carottes à l'orange  
Épinards au beurre noisette et safran***VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN***Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes***CHOCOLAT***Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*