

**CARTE****COQUILLES SAINT JACQUES. 75**

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

**TRUFFE NOIRE. 85**

*Tarte fine feuillettée, oignons grelots doucement compotés au lard paysan  
Gourmandise soufflée au poivre noir*

**FOIE GRAS DE CANARD. 80**

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

**TOURTEAU. 105**

*Chez nacrée au caviar Golden  
Crèmeux de tête et gaufre au blé noir*

**PÊCHE CÔTIÈRE. 85**

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

**LANGOUSTE. 105**

*A la flamme, velours de châtaignes au jus de crustacés  
Panaïs 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*

**PIGEON DE CHEZ JOËL. 85**

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

**BICHE. 90**

*Noisettes dorées au thé rouge  
Foie gras grillé et betteraves confites au sel*

**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***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***VEAU DE LAIT***Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes***POIRE WILLIAMS***Caramel aux baies de cannelier  
Amandes sablées et sorbet poire***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***VEAU DE LAIT***Fondue de céleri et chanterelles au pralin de noisettes***CHOCOLAT***Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao*