

CARTE

COQUILLES SAINT JACQUES. 75

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

TRUFFE NOIRE. 85

Tarte fine feuilletée, 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

Chair nacrée au caviar Golden
Crèmeux de tête et gaufre au blé noir

PÊCHE CÔTIÈRE. 85

Confité 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 coraillé 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

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

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

COQUILLES SAINT JACQUES

Transparence à l'huile de lime
Citron caviar

CÉLERI-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