

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

ASPERGES VERTES. 75

Étuvées à la livèche  
Sabayon au Comté

TOURTEAU. 90

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

PÊCHE CÔTIÈRE. 85

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

LANGOUSTINES. 90

Rôties au beurre de gingembre  
Petits pois frais à l'oignons doux et curry de Madras

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  
Sabayon coraillé relevé au whisky

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 185

Morilles à la crème  
Pommes de terre confites

PIGEON DE CHEZ JOËL. 85

Rôti à l'ail des ours  
Ravioles crémeuses au lard de Colonnata

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 cannellier  
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 morilles  
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

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Fondue de céleri et morilles  
Pralin de noisettes

CHOCOLAT

Soufflé extraordinaire  
Sorbet cacao