

Les Entrées

LA TRUTTE 45€

Fumée et Fondante, Quinoa aux Herbes,
Crème de Raifort

LE FOIE GRAS DE CANARD 48€

Du Sud-Ouest, Mi-cuit en « Soupe Sèche »,
Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé

LES PETITS POIS 50€

En Trois Textures, Concombre Acidulé
Caillé Rafraîchi à la Menthe

L'HUÎTRE 55€

Perle Blanche Spéciale N°2, Simplement Poêlée,
Epinard à l'Huile d'Olive et Beurre Noisette en Emulsion

Les Poissons

LA RAIE 50€

Des Côtes Bretonnes, en Cuisson Fondante, Artichauts, Emulsion d'Ail des Ours

LE SANDRE 55€

Rôti, Déclinaisons de Céleri branche, Senteurs de Citron de Nice

LA LANGOUSTINE 95€

Pêchée dans les Eaux Profondes de l'Atlantique, en Trois Cuissons

Les Viandes

LE PIGEON 55€

De Bresse, saisi à 250°
Variations autour du Maïs

LE BOEUF 60€

Faux-Filet, Affiné par nos soins, Textures de Salsifis et Jus Réduit

LE RIS DE VEAU 65€

Echalotes Confites, Pommes de terre Citronnées,
Jus au Clou de Girofle

Le Fromage

LE COMTE 18€

24 Mois d'affinage, en Crémeux,
Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi

Les Desserts

(à commander en début de repas)

LE SOUFFLE 22€

Au Grand Marnier et Fruits confits façon Rothschild,
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

LE CHOCOLAT « MANJARI » 22€

En variations

LA FRAISE 25€

Rhubarbe, Consommé de Roquette et Sorbet à l'Huile d'Olive

LE MACARON 25€

Au Citron Vert du Mexique et Tequila « Reposado » José Cuervo, Chile Ancho