

Les Entrées

L'ANGUILLE FUMÉE 38€

Laquée, Betterave, Râpé de Foie Gras, Fumet Réduit au Pinot Noir

LES RACINES 39€

Salsifis en Variations, Topinambour à la Truffe de Bourgogne, Sorbet au Cerfeuil Tubéreux

LE FOIE GRAS DE CANARD 42€

Poêlé, Variation Autour du Maïs

Les Poissons & Crustacés

LA TRUTTE DE DANY OLLIVIER 48€

Légèrement Fumée, Chou-fleur, Lait de Noisette

LE HOMARD 65€

Panais, Pamplermousse, Beurre Monté à la Vanille

Les Viandes

LE RIS DE VEAU 60€

Doré au Sautoir, Courgettes, Jus à l'Ail Noir

LE PIGEON 60€

De la Maison Mieral, Entièrement Désossé, Céleri Rave, Jus à la Fève de Tonka

Le Fromage

LE BRIE DE MEAUX 18€

En Crémeux et en Bonbon à la Bière Ambrée,
Sirop de Liège et Chapelure de Pain d'Épices

Les Desserts

(À commander en début de repas)

LA FIGUE 22€

Rôtie, Crémeux à la Bergamote, Glace au Poivre du Kérala

LE SOUFLÉ 22€

Au Grand Marnier et Fruits Confits Façon « Rothschild »,
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

LE CHOCOLAT 22€

Sablé Croustillant au Cacao, Crémeux et Sorbet au Chocolat Tulakalum
Bonbon au Cassis