

MENU



Entrées

Royale de foie gras, crème *Dubarry* et sorbet piquillos - 16€

--

Le maquereau travaillé à la flamme, pissaladière, crème tapenade et fraîcheur olive/thym - 19€

--

Raviole de pied de veau, shiitake de *Razines*, siphon persillade et glace moutarde - 19€

--

Le saumon fumé par nos soins, blinis et crème citronnée au caviar - 24€

--

Le jambon de *Noir de Bigorre* affiné 20 mois - 16€

Plats

Le cabillaud Skrei voilé à la ventrèche, poireau rôti entier puis farci aux huîtres et langoustines, hollandaise ciboulette - 28€

--

Le quasi de veau poêlé aux morilles de feu, mousseline de patate douce fumée et condiment ail noir - 31€

--

Le ris de veau, gratin de macaroni au vieux parmesan, pleurotes, crème d'anchois et jus corsé - 39€

--

Côte de cochon *Noir de Bigorre* à partager à deux - 58€

--

Notre suggestion végétarienne saison - 24€

Fromages

Saint Marcellin rôti, mousse ciboulette et mouillettes de *Cecina* - 13€

--

Sélection de fromages affinés par la laiterie *Gilbert* 13€

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon, siphon chocolat noir et sorbet banane - 13€

--

Ananas rôti poché aux épices, cheese-cake et sorbet pomelos - 13€

--

Notre version du *Paris-Brest* - 13€

