

MISE EN BOUCHE

JAUNE D'ŒUF CONFIT PUIS FUMÉ, CROMESQUIS DE JAMBON AU PARMESAN, SIPHON PIQUILLOS

ENTRÉES

LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS | 22,00 EUR

tarama de langoustine, blinis de sarrasin, gel vodka

LE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE AFFINÉ 20 MOIS | 19,00 EUR

tartine croustillante au poivron et tomate confite, ail doux et sarriette

CAPPUCCINO DE CÈPES | 19,00 EUR

royale de foie gras et Cecina de León

30G DE CAVIAR OSCIÈTRE SUR GLACE DE LA MAISON PETROSSIAN | 110,00 EUR

à partager...ou pas

PLATS

ROUGET BARBET DE NOS CÔTES POÊLÉ | 29,00 EUR

beurre de foie aux aromates, jus d'arêtes, poireau de Jojobi braisé aux sucs de langoustine

LE COLVERT DE SOLOGNE RÔTI | 31,00 EUR

les cuisses confites, céleri adouci à la pomme et condiment à l'ail noir

LE RIS DE VEAU VOILÉ À LA VENTRÈCHE | 39,00 EUR

mousseline de potimarron fumé et shiitake de Razines, jus réduit au poivre de Sichuan

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA LAITERIE GILBERT | 13,00 EUR

LE CHÈVRE DE SAINTE MAURE EN TEXTURES, TRAVAILLÉ AUX HERBES FRAICHES | 11,00 EUR

PRÉ-DESSERT

SORBET PASTÈQUE ARROSÉ D'EAU DE VIE DE LA GARRELIÈRE

DESSERTS

TRAVAIL SUR LES POMMES DE MON VERGER | 13,00 EUR

financier à la cannelle et mousse spéculos

LE CHOCOLAT NOIR ET LA NOISETTE EN ÉTROITE ASSOCIATION | 13,00 EUR

APPETIZER

CONFIT THEN SMOKED EGG YOLK, HAM AND PARMESAN CROMESQUIS, PIQUILLO PEPPER SIPHON

STARTERS

HOUSE-SMOKED SALMON | 22,00 EUR

langoustine tarama, buckwheat blinis, vodka gel

NOIR DE BIGORRE HAM AGED 20 MONTHS | 19,00 EUR

crispy toast with pepper and confit tomato, sweet garlic and savory herb

PORCINI MUSHROOM CAPPUCCINO | 19,00EUR

foie gras royale and Cecina de León

30G TIN OF PETROSSIAN OSCIETRA CAVIAR ON ICE | 110,00 EUR

to share... or not

MAIN COURSES

PAN-SEARED RED MULLET FROM OUR COASTS | 29,00 EUR

aromatic foie butter, fish bone jus, Jojobi-farm leek braised in langoustine reduction

ROASTED SOLOGNE WILD DUCK | 31,00 EUR

confit legs, celery mellowed with apple and black garlic condiment

VEAL SWEETBREAD WRAPPED IN CURED PORK BELLY | 39,00 EUR

smoked pumpkin mousseline and Razines shiitake mushrooms, reduced jus with Sichuan pepper

CHEESES

SELECTION OF MATURED CHEESES BY LAITERIE GILBERT | 13,00 EUR

SAINTE-MAURE GOAT'S CHEESE REINTERPRETED IN TEXTURES WITH FRESH HERBS | 11,00 EUR

PRE-DESSERT

WATERMELON SORBET DRIZZLED WITH EAU-DE-VIE FROM LA GARRELIÈRE FRUIT BRANDY

DESSERTS

APPLES FROM THE CHEF'S ORCHARD | 13,00 EUR

cinnamon financier and speculoos mousse

DARK CHOCOLATE AND HAZELNUT IN CLOSE HARMONY | 13,00 EUR