

ENTRÉES

L'OEUF CROUSTILLANT | 19,00 EUR

Royale de foie gras, topinambour et Cecina

LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS | 16,00 EUR

LES PAPILLOTES DE LANGOUSTINES | 22,00 EUR

radis multicolores marinés, coulis d'agrumes, pousses de moutarde violette, céleri croquant

LE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE AFFINÉ 20 MOIS | 16,00 EUR

cru de choux et cornet d'Anjou

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

PLATS

NOIX DE ST JACQUES EN CROUTE DE NOIR DE BIGORRE | 29,00 EUR

noisette, épinards et panais de Jojobi, hollandaise à l'ail noir aux sucs de langoustine

FILET MIGNON DE SANGLIER | 29,00 EUR

cuit doucement, jus réduit au cacao, mousseline de patate douce fumée, embeurrée de chou vert au shiso

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

pomme de terre fondante aux aromates, champignons de Razines, jus au poivre de Sichuan

NOTRE SUGGESTION VÉGÉTARIENNE | 24,00 EUR

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

DESSERTS

LA PAVLOVA CITRON ET MAIN DE BOUDDHA | 13,00 EUR

sorbet citron vert et coriandre

LE CAPPUCCINO CAFÉ, CHOCOLAT ET PISTACHE | 13,00 EUR