

Truffes noires d'hiver tuber melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

55€

Cèpes et girolles

Cuits et crus, servis avec un œuf cuit à basse température, noisettes et foie gras de canard

47€

Carabineros

Grillés à la plancha, tomates de plein champ à l'origan, croustillant de pois chiches

57€

•

Rougets Barbet

Cuits sur la peau à la marjolaine, courgettes violons, condiment olives anchois

44€

Bar de ligne

En Aioli à notre façon, bulots à l'anis vert

68€

Homard

En fricassée, cèpes et pommes grenailles au romarin

75€

•

Bœuf de Salers

Légèrement fumé au bois de hêtre, cèpes, pommes soufflées

67€

Noix et Ris de Veau

Confit et croustillant, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

78€

Carré d'agneau de lait

Rôti à la sarriette, réduction de sucs aux piquillos, artichauts en barigoule

63€

•

Fromages affinés, chutney de fruits secs

21€

Sélection de fromages de chèvre par Dominique Fabre

19€

•

Chartreuse verte VEP

En granité, framboises et glace à l'eau de rose

25€

Pomme confite

Caramélisée au sudachi, glace au caramel demi sel et mousse fromage blanc

24€

Chocolat Guanaja

En fine tarte soufflée, nuage de mascarpone et sorbet cacao

25€

Soufflé chaud au Grand-Marnier

Crème glacée à la vanille de Tahiti

25€



Menu Découverte 85€

Accompagné de deux verres de vins

Coquilles Saint Jacques

Marinées au citron caviar, champignons de Paris et poires

Cabillaud

En Aïoli à notre façon, bulots à l'anis vert

Noix de veau

Confite, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

Chartreuse Verte VEP

En granité, framboises, glace à l'eau de rose



Menu de Saison 125€

Cèpes et Girolles

Cuits et crus, servis avec un œuf cuit à basse température, noisettes et foie gras de canard

Bar de ligne

En Aïoli à notre façon, bulots à l'anis vert

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

Noix de veau

Confite, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

Chartreuse Verte VEP

En granité, framboises, glace à l'eau de rose

Chocolat Grand cru

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone



Menu Dégustation 150€

Cèpes et Girolles

Cuits et crus, servis avec un œuf cuit à basse température, noisettes et foie gras de canard

Coquilles Saint Jacques

Marinées au citron caviar, champignons de Paris et poires

Bar de ligne

En Aïoli à notre façon, bulots à l'anis vert

Truffe noire d'hiver tuber melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard et jus de veau truffé

Noix de veau

Confite, jus réduit réhaussé de citron caviar, carottes au gingembre

Sélection de fromages affinés

Chutney de fruits

Chartreuse verte VEP

En granité, framboises et glace à l'eau de rose

Chocolat Grand cru

En fine tarte soufflée, sorbet au cacao, nuage de mascarpone

