

LES ENTREES

FOIE GRAS POELE, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT 42 €

SAUMON D'ECOSSE CUIT A BASSE TEMPERATURE,
POMME ROSEVAL 'SOUR CREAM' ET CAVIAR DAURENKI 38 €

VEGETALISATION MONOCHROME
D'UN ASPIC DE CRABE ET D'OURSIN 40 €

LES POISSONS

SAINT-JACQUES FRAICHES
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
'COMME UN OEUF A LA NEIGE' 55 €

GROSSE LANGOUSTINE BRETONNE
POCHEE DANS UN BOUILLON SAFRANE,
ARTICHAUT VIOLET ET CHIPS DE CREVETTE 50 €

BARBUE LAQUEE D'UN BEURRE DE CITRON,
GNOCCHIS DE POTIMARRON ET LEGUMES RACINES 50 €

LES VIANDES

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL ET POUDRE DE MENTHE 80€
(temps de préparation 45mn)

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,
ALIGOT DE VIEUX COMTE ET CHOU-FLEUR FRIT
PARSEMES D'UNE TERRE SABLEUSE 55 €

PIGEON AUX BETTERAVES ACIDULEES,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA, JUS DE MURE,
MARMELADE D'ORANGES AMERES 55 €

LES DESSERTS

GATEAU MOUSSEUX POIRE CHOCOLAT,
SORBET POIRE 23 €

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE
RAFRAICHI D'UNE CREME GLACEE
ACCOMPAGNE D'UNE GUIMAUVE VAPOREUSE 23 €

VERSION MODERNE D'UN VACHERIN 'MINUTE'
FRUIT DE LA PASSION REGLISSE ET INVERSEMENT 23 €

MISES EN BOUCHE

FOIE GRAS POELE, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

-

SAUMON D'ECOSSE CUIT A BASSE TEMPERATURE,
POMME ROSEVAL 'SOUR CREAM' ET CAVIAR DAURENKI

SAINT-JACQUES FRAICHES
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
'COMME UN OEUF A LA NEIGE'

-

BARBUE LAQUEE D'UN BEURRE DE CITRON,
GNOCCHIS DE POTIMARRON
ET LEGUMES RACINES

PIGEON AUX BETTERAVES ACIDULEES,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA, JUS DE MURE,
MARMELADE D'ORANGES AMERES

-

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,
ALIGOT DE VIEUX COMTE ET CHOU-FLEUR FRIT
PARSEMES D'UNE TERRE SABLEUSE

AVANT-DESSERT

VERSION MODERNE D'UN VACHERIN 'MINUTE'
FRUIT DE LA PASSION REGLISSE ET INVERSEMENT

-

GATEAU MOUSSEUX POIRE CHOCOLAT,
SORBET POIRE

MIGNARDISES

88 € / ENTREE, PLAT, FROMAGE ET DESSERTS
115 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGE ET DESSERTS

DEJEUNER D' AFFAIRES 48 €
du Mardi au Vendredi
(sauf jours fériés)
avec mises en bouche, plat et café gourmand

MISES EN BOUCHE

VEGETALISATION MONOCHROME
D'UN ASPIC DE CRABE ET D'OURSIN

FOIE GRAS POELE, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

SAINT-JACQUES FRAICHES
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
'COMME UN OEUF A LA NEIGE'

GROSSE LANGOUSTINE BRETONNE
POCHEE DANS UN BOUILLON SAFRANE,
ARTICHAUT VIOLET ET CROÛTE D'EPICES

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
CELERI BOULE EN CROUTE DE SEL
ET POWDRE DE MENTHE

AVANT-DESSERT

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE
RAFRAICHI D'UNE CREME GLACEE
ACCOMPAGNE D'UNE GUIMAUVE VAPOREUSE

MIGNARDISES

135 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
195 € / ACCORD METS & VINS

148 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
220 € / ACCORD METS & VINS

Pour l'ensemble des convives.
Ils peuvent se combiner sur la même table.