

## **LES ENTREES**

SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED MEAT ET SOUR CREAM 40 €

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES  
ET RAPE DE POIVRE TIMUT 44 €

SOUPE DE GRENOUILLES CRESSONNIERE  
ET FEVETTES 44 €

## **LES POISSONS**

LIEU JAUNE DE LIGNE, BOUILLON CLAIR DE COCO,  
EMINCE DE FLEURS DE BANANE ASSAISONNE 60 €

BAR CUIT A BASSE TEMPERATURE  
AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES,  
EMULSION D'UN LAIT D'AMANDE 70 €

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,  
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME 70 €

## **LES VIANDES**

RIS ET PALERON DE VEAU DE NEUF HEURES,  
ALIGOT ET CHOU-FLEUR FRIT  
PARSEMES D'UNE TERRE SABLEUSE 60 €

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,  
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA 60 €

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

## **LES DESSERTS**

FRAISE SERVIE ENTIERE ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,  
SORBET CITRON AMER A PARTAGER 23 €

PALET CHOCOLAT NOIR 'ATIVAO',  
DIPLOMATE CARAMEL RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT 23 €

'LA PERLE'  
CITRON PRALINE NOISETTE 23 €

MISES EN BOUCHE

-----

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES  
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

-

SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED-MEAT ET SOUR CREAM

-----

LIEU JAUNE DE LIGNE,  
BOUILLON CLAIR DE COCO,  
EMINCE DE FLEURS DE BANANE ASSAISONNE

-

BAR CUIT A BASSE TEMPERATURE  
AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES,  
EMULSION D'UN LAIT D'AMANDE

-----

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,  
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA

-

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

-----

AVANT-DESSERT

-----

FRAISE SERVIE ENTIERE  
ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,  
SORBET CITRON AMER A PARTAGER

-

PALET CHOCOLAT NOIR 'ATIVAO', DIPLOMATE CAMEL  
RAFRAICHI D'UN SORBET CHOCOLAT

-----

MIGNARDISES

**95 € / ENTREE, PLAT, FROMAGES ET DESSERTS**  
**123 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**

**DEJEUNER D' AFFAIRES 50 €**  
**du Mardi au Vendredi**  
**(sauf jours fériés)**  
**avec mises en bouche, plat et café gourmand**

MISES EN BOUCHE

---

SAUMON D'ECOSSE MI-CUIT,  
EFFEUILLE DE RADIS RED MEAT ET SOUR CREAM

---

SOUPE DE GRENOUILLES CRESSONNIERE  
ET FEVETTES

---

BAR CUIT A BASSE TEMPERATURE  
AUX ASPERGES BLANCHES ET VERTES,  
EMULSION D'UN LAIT D'AMANDE

---

HOMARD BLEU ACIDULE, CREME DE POTIMARRON,  
JUS DE TETE LEGEREMENT FUME

---

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

---

AVANT-DESSERT

---

'LA PERLE'  
CITRON PRALINE NOISETTE

---

MIGNARDISES

**143 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**220 € / ACCORD METS & VINS**

**160 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS**  
**250 € / ACCORD METS & VINS**

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