

LES ENTREES

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

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,
TARTINE D'HIVER, NUAGE AU CAFE 42 €

TORTELLO D'HERBES A L'OEUF,
ESCARGOTS PERSILLES 40 €

LES POISSONS

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

SAINT-JACQUES FRAÎCHES
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE' 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

MATEFAIM D'ANANAS FRAIS FLAMBE AU WHISKY,
GLACE VANILLE DE MADAGASCAR 23 €

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE, CREME GLACEE PISTACHE
ET GUIMAUVE VAPOREUSE 23 €

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

MISES EN BOUCHE

TORTELLO D'HERBES A L'OEUF,
ESCARGOTS PERSILLES

-

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

-

SAINT-JACQUES FRAÎCHES
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE'

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

MATEFAIM D'ANANAS FRAIS FLAMBE AU WHISKY,
GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

-

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

HUITRE ET COUTEAU EN GELEE TOURBEE,
TARTINE D'HIVER, NUAGE AU CAFE

TORTELLO D'HERBES A L'ŒUF,
ESCARGOTS PERSILLES

SAINT-JACQUES FRAÎCHES
ET TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM
'COMME UN ŒUF A LA NEIGE'

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

SOUFFLE CHAUD A LA PISTACHE,
CREME GLACEE PISTACHE ET GUIMAUVE VAPOREUSE

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.