



NOTRE CARTE

ENTREES & POISSONS

Le Foie Gras de Canard poché <i>Figues / bouillon sangria</i> *	45-
Le Cèpe <i>Tarte fine / parmesan / jambon ibérico / jus de veau perlé</i> *	45-
La Noix de Saint-Jacques Boulonnaise <i>Poireaux / algues Nori / tapioca soufflé / jus de volaille</i> *	45-
La Langoustine de casier <i>Croustille de pied de porc / émulsion carottes</i> *	55-
Le Saint Pierre <i>Grecque de légumes</i>	55-

VIANDES & VOLAILLES

La Pomme de Ris de Veau du Limousin <i>Texture de carottes / moutarde à l'ancienne</i> *	55-
Le Pigeonneau des Flandres bien élevé <i>Coing / panais / jus d'abattis à la coriandre</i> *	55-
L'Agneau Fermier de l'Aveyron <i>Tian de courgettes / piquillos / jus tomate</i>	52-

FROMAGES & DESSERTS

Notre Sélection de fromages affinés <i>Pain aux noix et fruits secs</i> *	22-
Le Parfum de Rose <i>Comme un merveilleux framboise / litchi</i> *	22-
Le Chocolat Valrhona <i>Crèmeux Jivara / mendiants</i> *	22-
Le Citron bio en variation <i>Sorbet citron vert / biscuit madeleine</i> *	22-
La Noisette du Piémont <i>Au parfum de vanille de Madagascar</i>	22-

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

MENU DE SAISON

Le Cèpe

Tarte fine / parmesan / jambon ibérico / jus de veau perlé

**

La Noix de Saint-Jacques Boulonnaise

Poireaux / algues Nori / tapioca soufflé/ jus de volaille

La Langoustine de casier

Croustille de pied de porc/ émulsion carottes

**

Le Foie Gras de Canard poché

Figues / bouillon sangria

Le Saint Pierre

Grecque de légumes

**

Le Pigeonneau des Flandres

Coing / panais / jus d'abattis à la coriandre

Notre Sélection de fromages affinés

Pain aux noix et fruits secs

Le Chocolat Valrhona

Crèmeux Jivara / mendiants

Menu Privilège en 3 services à 90€

Avec la suggestion de vins du sommelier 125€

(Menu proposé du mardi au vendredi midi)

*

Menu Découverte en 4 services à 120€

Avec la suggestion de vins du sommelier 170€

*

Menu Prestige en 6 services à 170€

Avec la suggestion de vins du sommelier 245€

*

Balade gastronomique en 8 services à 200€

Avec la suggestion de vins du sommelier 275€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.