

Approches

Le Jardin de Légumes	14 €
Daïkon en pickles, betteraves rôties, carottes jaunes, vinaigrette mangue et agrumes	
La Saint Jacques	18 €
Saint-Jacques marinées, gelée de pomme verte, crème de raifort, condiment corail	
La Compression de Pomme de Terre	24 €
Compression de Pomme de terre, Foie gras et Truffe noire du Périgord Jus de volaille rafraichi au Xérès	

Declarations

Chipirons et Sardines	26 €
Chipirons et sardines snackées, condiment orange, oignons confits, bouillon Terre-Mer	
La Lotte	32 €
Lotte rôtie, ruban de salsifis, sauce brebis, pétales de choux de Bruxelles	
Le Pigeon	38 €
Suprême de Pigeon flambé au Capucin Cuisse confite, Chartreuse de Chou vert et céleri	
Le Ris de Veau	42€
Ris de Veau croustillant, mousseline de champignons infusée au café, croquant de sésame	

Entremises

Fromage monté 12 €
Brie fermier, Roquefort et Fromage italien

Tentations

Le Nougat 14 €
Nougat glacé à la cacahuète, crémeux passion, citron vert

Le Soufflé 14 €
Soufflé Banane, Glace Noix de Coco

Le Chocolat pimenté 16 €
Tuile et Crumble cacao, crémeux de chocolat grand cru et piment, sorbet au vin muté, émulsion lait - piment

Menus découverte

Pour l'ensemble des convives

4 plats : 65 €
Accord mets-vins, 40€

6 plats : 90 €
Accord mets-vins, 60€

PRIX NETS T.T.C., SERVICE INCLUS

Couverture, Photographie originale
d'Olivier Dassault, « Winter », 2010

