

## ENTRÉES



### Le Fenouil 16€

Tartelette de fenouil confit & cru, huile d'écorce d'orange,  
sabayon à la sauge

### La Saint-Jacques 22€

Saint-Jacques de Normandie et huitres crues, beurre d'oursin,  
crème de raifort et pamplemousse

### La Langoustine 25€

Langoustine de Bretagne, crème à l'amande fumée, tartare de queue de langoustine,  
prune, noisette et bergamote, bisque de tête

### La Raviole 24€

Raviole de langue de bœuf & foie gras, ragoût à l'ail noir,  
vinaigre de Xérès, dattes Mehjoul

## PLATS



### Le Champignon 32€

Le champignon sous toutes ses formes, copeaux de pecorino,  
oignon doux des Cévennes farci, réduction de champignons sauvages, feuilles de shiso

### Le Canard 36€

Canard cuit sur le coffre, sauce porto, aïelles rouges, broccolinis,  
carottes des sables, condiment ail-gingembre

### Le Rouget 39€

Rouget de petit bateau, poudre de citron noir d'Iran,  
Brunoise de courge, kiwi et orange, huile d'aneth

### Le Veau 42€

Veau du Pays Basque cuit sur l'os, déclinaison d'artichaut et topinambour, citron confit,  
jus au Moscato d'Asti et wasabi

## DESSERTS



### Le Fromage 18€

Fromages affinés de saison

### Le Chocolat 17€

Croustillant chocolat, graines de kasha, glace au sarrasin

### La Marron 17€

Entremet au yaourt Grec au miel et cœur de marron, crumble chocolat et glace au marron

### Le Citron 17€

Crèmeux au citron vert, glace au poivre du Sri Lanka, meringue croquante, moelleux pistache

## MENU PREMIER PAS EN 3 TEMPS

59€ par personne

La Saint-Jacques

Ou

La Raviole

◇

Le Champignon

Ou

Le Canard

◇

Le Chocolat

Ou

Le Marron

## MENU DECOUVERTE EN 5 TEMPS

75€ par personne

La Langoustine

◇

La Raviole

◇

Le Rouget

◇

Le Veau

◇

Le Citron

### ACCORD METS & VINS

3 verres de 12cl sur conseil du sommelier

25€ par personne