

# 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 huîtres 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, airelles rouges, broccolini,  
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