LA CARTE

LEGUMES D'AUTOMNE

La palette de Légumes d'Automne en cocotte

FOIE GRAS D'OIE

La terrine de Foie Gras d'Oie en Truffe et sa garniture

FOIE GRAS DE CANARD

Grillade de Foie Gras de Canard, Pina Colada

½ Portion

TRUFFE

Emulsion de Pommes de Terre et Truffes

½ Portion

CAVIAR

Caviar en Cocktail, Blinis au Riz noir (30gr)

* * *

LANGOUSTINES

Découpe de Langoustines cuites et crues, Pomelos Rose et Fleur de Sureau

GRENOUILLES

Cuisses de Grenouilles, Tomate, Herbes et Graines de Coriandre

HOMARD

Homard Bleu aux Saveurs d'Orient

LA CARTE

TURBOT

Turbot Confit au Beurre vanillé, Riz noir et Coquillages en Ecrin

BAR

Bar de Ligne en Croûte de Sel, Salade de Graines,
Huile « Aubocassa » à l'Estragon

Pour Deux Personnes

CABILLAUD

Dos de Cabillaud, Agrume, Estragon et Olive verte

* * *

PORCELET

Porcelet Croustillant à l'Aspérule, Jus réduit et Gnocchi à la Ricotta

Pour Deux Personnes

VEAU DE LAIT

Côte de Veau de Lait en Transparence, Pommes de Terre
Fondantes, Girolles Acidulées

Pour Deux Personnes

RIS DE VEAU

Pomme de Ris de Veau, Douceur de Maïs au Parmesan et Citronnelle

BŒUF WAGYU

Pièce de Bœuf Wagyu Degré 8, Pommes Pont Neuf et Sauce Choron

AGNEAU

Carré d'Agneau en croûte d'Herbes, tajine de Légumes
et son jus réduit

Pour Deux Personnes

Origines de Nos Viandes :

Volaille, Abats, Veau de Lait, Agneau : France - Bœuf Wagyu : Nouvelle-Zélande

* * *

FROMAGE

Les Fromages de Maître Bernard Antony

INSTANTS DOUCEUR

COING

Crèmeux au Miel, marmelade et sorbet au Coing, gel de Fruit de la Passion

RHUM

Baba au Rhum

RETOUR DE FORET

Mousse de Noisettes, Meringue à l'Epicéa, Glace aux Cèpes

POMME

Variation de Pommes, Chamallow Citron et Gingembre, Parfait au Sirop d'Erable

MANGUE

Croustillante et Fondante, Bille de Riz au Lait, Glace à l'Alma Mater

AGRUMES

Millefeuille aux Agrumes de Corse frais et confits, Crème Mousseline A de Corse nisée

CHOCOLAT

Chocolat Manjari en textures, Noix de Pécan caramélisées

CAFE

Opéra revisité façon Lalique, Glace à l'Orge torréfié

MENU CREATION

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

Eveil des Papilles

Déclinaison « Autour de quelques Agrumes Citronnés »

Lisette marinée, trilogie de Betteraves et Condiments

ou

Parfait de Foie Gras d'Oie et Coing, Gourmandises de Chocolat, Café Noisette

ou

Crème Vichyssoise, Crevettes roses d'Islande, Tourteau et Herbes côtières au goût salé

Dos de Cabillaud laqué, Agrumes, Estragon et Olive verte

ou

Aile de Raie Bouclée, Ecrasée de Ratte, Beurre Noisette Mousseux

Poitrine de Canette rôtie, Mûres, compotée de Choux rouges,
jus réduit à l'infusion de Baies de Genièvre

ou

Pressé de Lapin confit 20 heures, Carottes des sables, Kumquat, jus court à l'Angustura

ou

Filet Mignon de Veau en croûte briochée,
Chartreuse de Potimarron et Châtaigne, jus réduit au Cumin

Cappuccino de Pommes de Terre & Truffles

Coing : Crémeux au Miel, marmelade et sorbet au Coing, gel de Fruit de la Passion

ou

Pomme : Variation de Pommes, Chamallow Citron et Gingembre, Parfait au Sirop d'Erable

ou

Mangue : Croustillante et Fondante, Bille de Riz au Lait, Glace à l'Alma Mater

Signature Sucrée

en 3 Plats 98€ *** en 4 Plats 128€

En complément de votre Dégustation :

- L'émulsion de Pommes de Terre & Truffles 43
- La Grillade de Foie Gras de Canard, Pina Colada 38
- Les Fromages de Maître Bernard Antony 18

MENU SIGNATURE

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

Eveil des Papilles

Déclinaison « Autour de quelques Agrumes Citronnés »

Caviar Gold, Noix de Saint Jacques en Bouillon, en Carpaccio et en Tartare

Turbot de Ligne, Arlequin de Choux Fleurs, Pomelos Rose et Tanaïsie

Betterave et Foie d'Oie en deux Services

Chartreuse de Homard Bleu « Retour de Saïgon »

Dos de Chevreuil de nos Régions, Opéra Céleri Rave et Noisette, Jus réduit au Café

Cappuccino de Pommes de Terre & Truffes

Instants Douceur

Signature Sucrée

180€

En complément de votre Dégustation :

- L'Emulsion de Pomme de Terre & Truffes	43
- La Grillade de Foie Gras de Canard, Pina Colada	38
- Les Fromages de Maître Bernard Antony	18

MENU VEGETAL

Ce Menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table

Eveil des Papilles

Déclinaison « Autour de quelques Agrumes Citronnés »

La Betterave Crapaudine, comme un Tartare

La Palette des Légumes d'Automne en Cocotte

Tels une Œuvre de « Rothko » voici quelques Légumes et Baies d'Antan

Racines crémeuses en Ravioles, Bouillon de Cèpes infusés au Darjeeling

Black & White

Trilogie de Sushi et Légumes marinés aux Herbes

Risotto de Riz noir, Champignons et Châtaignes

Cappuccino de Pommes de Terre & Truffes

Instant Douceur

Signature Sucrée

149€

En complément de votre Dégustation :

- L'Emulsion de Pommes de Terre & Truffes 43
- Les Fromages de Maître Bernard Antony 18