

La Carte d'Hiver ...

Les Prémices

Coquillage & choux fleur
30 €

Œuf de ferme
mi-coque mi-brouillé aux truffes
38 €

Collection de ble-da-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / poire
32 €

Foie frais de canard Robert Duperrier
Mi-cuit aux truffes
40 €

La Terre et la Mer

Noix de coquilles Saint Jacques
Topinambours / truffes
60 €

Bar de ligne
braisé au champagne / caviar
55 €

Maigre de Corse
rôti aux courges / jeux de textures / noisettes
42 €

Poularde Pierre Duplantier
farciée-pochée / légumes en beaux morceaux
45 €

Chevreuril de chasse
Filet rôti au poivre timut / pamplemousse / courge
47 €

Bœuf blonde d'Aquitaine Rossini
55 €

Les Douceurs

Thé boléro Mariage Frères
Soufflé / bouchée mandarine / frappé & agrumes
18 €

Coing
jeux de textures / pure vanille de Tahiti Alain Abel
19 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / pommes
19 €

Fromages fermiers affinés
18 €

Les Menus ...

Découverte

Foie frais / ris de veau
L'idée d'une tourte d'hiver

Maigre de Corse
Rôti aux courges / jeux de textures / noisettes

Poularde Pierre Duplantier
farciée-pochée / légumes en beaux morceaux

Coing
Jeux de textures / pure vanille de Tahiti

68 €

Balade Gourmande

Langoustine & caviar

Collection de ble-da-raba

Foie frais de canard Robert Duperrier

Œuf de ferme

Noix de coquilles Saint Jacques

Rossini

Soufflé boléro

Sphère choco-or

130 €

Dégustation

Œuf de ferme
Mi-coque mi-brouillé aux truffes

Coquillage & choux fleur

Bar de ligne
Braisé au champagne / caviar

Chevreuril de chasse
Filet rôti au poivre timut / pamplemousse / courge

Citron & estragon

Sphère choco-or

88 €

Retour du Marché

Moules de Bouchot
choux vert / safran / mirepoix

-

Jarret de veau
Agatha / salsifis / sauge

Ou

Cabillaud
topinambours / noisettes / pousses d'épinards

-

Poires à maturité
l'idée d'une belle Hélène ...

2 verres de vin - ½ eau * hors chateldon – café

42 €

Ce menu est servi au déjeuner
du mercredi au vendredi sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte