

<u>Le Foie Gras Froid</u> de canard maison en chutney de figues et pruneaux, pain toasté	33.-
<u>Le Bar Sauvage et Huîtres</u> spéciales sentinelle en tartare dans sa coquille, agar-agar de ses sucs à la granny smith	32.-
<u>L'Oeuf d'à Côté</u> cuit à 64° à la purée de légumes d'antan et paletilla de Jabugo au diamant noir	31.-
<u>Les Légumes Oubliés</u> en velouté aux châtaignes caramélisées, fagottinis et crème balsamique	25.-
<u>Les Saint-Jacques</u> de Dieppe grillées à l'unilatérale en émulsion de scorsonères et litchis	33.-
<u>Les Grosses Langoustines du Cap</u> juste grillées, purée à l'huile d'olive au wasabi, jus de sudachi	54.-
<u>Le Homard du Maine</u> à la compotée de topinambours, noisettes du Piémont et jus de carcasses	55.-
<u>Le Saint-Pierre</u> en aiguillette, imitation de risotto de châtaignes et artichauts, jus barigoule au yuzu	53.-
<u>Le Filet de Bœuf</u> poêlé au foie gras, sauce vigneronne	56.-
<u>Le Suprême de Chapon</u> d'Alsace truffé sous la peau aux légumes racines et crosnes, purée à l'huile d'olive et fève de tonka	58.-
<u>Le Cochon Ibérique</u> la pluma et les joues à la polenta crémeuse et légumes d'antan	53.-
<u>L'Onglet de Veau</u> à l'échalote, fricassée de rattes aux herbettes	52.-
<u>Le Risotto</u> carnaroli au pesto rosso aux légumes d'hiver et jus de sudachi	40.-
<u>Le Soufflé Grand-Marnier</u> et sorbet mandarine	20.-
<u>Le Finger de Chocolat Blanc</u> et sorbet aux fruits exotiques	19.-
<u>Le Nougat Chocolat au Lait</u> et noisettes du Piémont, sorbet citron-verveine	18.-

TVA 7.7% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.
Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes