Le Foie Gras Froid *de canard maison*
en chutney de figues et fruits rouges, pain toasté 34.-
L'Aubergine Confite *à la compotée de topinambours,*
mizuna rouge et noisettes du Piémont 32.-
Les Saint-Jacques de Dieppe *cuites à l'unilatéral*
sur un ceviche de daurade au fruit de la passion 34.-
Le Nuage d'Œuf *d'à côté au caviar,*
huile de persil, légumes verts et poivrons goutte 36.-
Le Poulpe Grillé en chaud froid, *patates douces*
aux olives violettes 34.-

Les Langoustines du Cap *en kadaïff juste grillées*
au jus de sudachi et wakamé aux sésames 59.-
Le Homard du Maine *en tajine aux petits légumes*
et jus de carcasses 63.-
L'Aiguillette de Saint-Pierre *en vierge de mangues à la coriandre*
et zaatar, risotto carnaroli au combava 55.-

Le Cœur de Rumpsteak *de bœuf en tataki*
et légumes printaniers 62.-
Le Quasi de Veau *cuit à basse température tapissé d'herbettes,*
purée à la fêve de Tonka, asperges vertes et morilles 54.-
Le Coffre de Cochon *de Jussy*
cuit pendant six heures aux légumes racines 55.-
Le Suprême de Pintade *en deux cuissons*
sauce Albufera et pommes grenailles aux artichauts barigoule 53.-
Le Risotto *carnaroli à la pistache aux légumes du moment* 42.-

Le Soufflé Grand Marnier *en tasse et sorbet à l'orange* 20.-
La Boule de Chocolat Noir *au citron et sablé diamant*
flambée au gin 19.-
Le Citron Jaune *en trompe l'œil floqué, glace chocolat au lait* 20.-
Le Pavlova *de fruits exotiques, gingembre*
et sorbet fruit de la passion 19.-

TVA 8.1% 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