

La Carte

Entrées

Pressée de Bœuf Black Angus : 65€

Vinaigrette de Radis - Espuma Wasabi - Noix

Saint-Jacques : 75€

Raviole de Cochon - Topinambour - Ecume Laurier

Langoustine Grillée au Feu de Bois : 80€

Gingembre - Citron vert - Condiments

Foie Gras Poêlé : 65€

Rhubarbe - Pain d'Epices - Citron

Huitres Gillardeau : 65€

Risotto - Citron - Livèche

(Sup. Caviar Oscière : 20 €)

Plats

Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages - Yuzu - Sarrasin Soufflé

Le Pigeon fumé au Foin : 80€

Cèpes - Carottes - Coriandre

Filet Pur Black Angus : 85€

Tartare - Pomme Soufflée - Caviar Oscière

Impérial

Grillé - Frites - Béarnaise

La Joue Confite

Ris de Veau : 90€

Artichaut - Parmesan - Sauce à la Truffe

Melanosporum

Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &
Producteurs
30 €

Desserts

Le Soufflé Noisettes :

Glace Cazette
(2pers)

La Poire :

Tarte Craquante - Glace Cèpes - Noisettes - Chicorée

La Mûre :

Chocolat Intense – Crème Vanille Brûlée - Balsamique

La Crêpe Normande

La Véritable Dame Blanche

30 €