

La Carte

Entrées

Foie Gras Torchon : 75€

Champignons - Confit de Citron - Feuilleté

Saint-Jacques : 75€

Raviole de Cochon - Topinambour - Ecume Laurier

Langoustine Grillée au Feu de Bois : 80€

Gingembre - Citron vert - Condiments

Foie Gras Poêlé : 75€

Bettrave - Pommes - Citron

Huitres Gillardeau : 65€

Risotto - Citron - Livèche
(Sup. Caviar Osciètre : 20 €)

Plats

Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages - Yuzu - Sarrasin Soufflé

Noisettes de Chevreuil : 85€

Céleri et Truffe Mélanosporum - Céleri Rave en Variation

Filet Pur Black Angus : 85€

Tartare - Pomme Soufflée - Caviar Osciètre Impérial
Grillé - Frites - Béarnaise
La Joue Confité

Ris de Veau : 90€

Choux Fleurs - Langoustines - Pamplemousse

Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &

Producteurs

30 €

Desserts

Le Soufflé Noisettes :

Glace Cazette

(2pers)

La Mandarine :

Chocolat Intense - Gavottes - Coulis au Poivre Timut

La Crêpe Normande

La Véritable Dame Blanche

30 €