

## MENU DÉGUSTATION I

Salade de homard breton, gambas Carabiniera et poulpe grillé, calamar Totani farci, émulsion de corail et coco, bouillon à l'escabèche créole 325,00

Saint-Pierre flambé au Ricard et au fenouil, fenouil confit, marinade aux fines herbes, pomme verte, graines de moutarde et ciboulette

Tournedos de filet de Wagyu australien en croûte de pignons et d'anchois, girolles et joue braisée, jus réduit à la Colatura di Alici et citron confit

Sélection des fromages  
Maître Affineur Antony

Baba au rhum, fraises marinées et crèmeux vanille ivoire, coulis de fraise à l'orange, huile d'olive et basilic, daiquiri glacé à la fraise

## MENU DÉGUSTATION II

Ventrèche et dos de thon, croûtons de lard de thon, caviar Kaviari Kristal, marinade à la poutargue et joue de thon "Guanciaie sarde" 325,00

Langoustine royale de Norvège glacée, girolles sautées et jeunes pois, léger coulis Nantua au Château-Chalon

Pavé de saumon d'Écosse poêlé au beurre de réglisse, anis étoilé et coriandre, sauce mousseline au jus de poivron rôti, basilic et orge perlé

Médailles de chevreuil gratinés au poivre Sancho, céleri et ananas Victoria, sauce Rouennaise au café Arabica et fruit de la passion

Sélection des fromages  
Maître Affineur Antony

"Bienenstich", glace au vin de sureau et mousse d'amande au miel, noisettes caramélisées et cerises glacées au jus de Xérès

Crème glacée à la vanille de Tahiti caramélisée, barbe à papa au sucre muscovado, petit savorin "Coffee & Rum – Liqueur Créole", mangue et noix de coco

## MENU VÉGÉTARIEN

Légumes d'été avec d'un bouillon de légumes en gelée et d'herbes sauvages, sorbet à l'oseille, dip d'avocat et marinade au vinaigre de Chardonnay aux graines de moutarde et yaourt au safran et à l'aneth 295,00

Petit pois et girolles, jaune d'œuf confit, velouté de girolles au Vin Jaune, cresson de fontaine et citron, poutargue au jaune d'œuf

Poêlée d'Artichauts orge perlée aux artichauts et pignons de pin, chips de parmesan, dans un coulis de poivrons confits au vieux vinaigre de Xérès et basilic

Tarte feuilletée aux tomates épicées, éventail de légumes à la provençale et fenouil, marinade pistou aux tomates séchées, couscous au safran et estragon

Chèvre fondu "chaud-froid" avec jeunes pousses d'épinard, croûtons de pain d'épeautre ancestral, émulsion de roquette à l'huile d'olive et truffe noire d'Australie

Namelaka au thé noir, framboises et lavande, sorbet framboise au yaourt de soja, pamplemousse mariné et caviar de miel à la lavande, jus de pamplemousse au gingembre