

ENTRÉES & SOUPES

| | |
|--|-------|
| Essence de queue de veau au gingembre, champignons farcis, cèpes marinés et perles de légumes, tortellini à la queue de veau, topinky aux truffes noires | 46,00 |
| Velouté de cresson et escargots de Moers, arômes à l'ail, croûtons à l'épautre, cresson mariné et fromage frais de chèvre | 48,00 |
| Escalope de foie de canard poêlé, chanterelles, cerises glacées et noisettes, jus de volaille au vieux vinaigre de cerises et citron | 68,00 |
| Poulpe et gamba carabiniera grillé au charbon de bois, émulsion de corail, ciboulette et céleri, sauce escabèche au piment, coriandre et fruit de la passion | 86,00 |
| Mosaïque de foie de canard mariné et grillé, gelée de volaille au muscat et macis, salade d'artichauts aux câpres, anchois et poivre vert, vinaigrette aux truffes | 86,00 |
| Huîtres Gillardeau No.1 pochées, caviar impérial et ciboulette, nage aux huîtres au vinaigre de champagne | 96,00 |

POISSONS & VIANDES

| | |
|---|------------------|
| Loup de mer aux artichauts et câpres aux anchois grillés, légumes à la provençale et chips d'artichauts, marinade au pistou et couscous au basilic | 92,00 |
| Medaillons de homard, chutney de poivrons rouges épicés, céleri mariné, pointes d'asperges vertes, nage à la noix de coco au piment, coriandre et pomme verte | 120,00 |
| Petite lotte flambée au Ricard, fenouil confit, émulsion à la poutargue, poivron jaune et ail nouveau | 180,00 |
| | Pour 2 personnes |
| Poitrine de canard Label Rouge réglisse et thym citronné, boudin Baharat abricots glacés, jus de canard au café Arabica et citron noir | 84,00 |
| Ris et rognon de veau aux girolles, oignons nouveaux, mousseline de pommes de terre, jus crémé de graines de moutarde, persil plat et sherry Lustau Almacenista | 89,00 |
| Selle d'agneau Le Baronet croûte au poivron rouge et gingembre, compote de tomate et aubergine, salade de couscous et queue d'agneau au yaourt épicé, jus d'agneau Advieh | 180,00 |
| | Pour 2 personnes |

FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Sélection des fromages Maître Affineur Antony | 25,00 |
| Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mois, fenouil confit et roquette, Parmesan fondu et truffe noire | 45,00 |
| Baba au Rhum et fraises marinées, crème à la vanille, coulis de fraises à l'orange, huile d'olive et basilic, Daiquiri de fraise glacé | 36,00 |
| Soufflé aux arômes d'une Tarte Tatin, sorbet de pomme et mousse à la crème fraîche, perles de pomme au cidre, gavottes croustillantes | 36,00 |
| Namelaka de thé noir, framboises et lavande, glace aux framboises et yaourt soja, pamplemousse mariné et perles de lavande, barbe à papa au gingembre | 36,00 |
| Cerises glacées au Sherry, bisquit au chocolat et sablé de cannelle, crème glacée aux fleurs de sureau, granité griottes | 38,00 |
| Perle de sucre façon Kir Royal mousseline au Champagne sur une gelée au cassis, sorbet au pamplemousse rose et poivre Timut | 38,00 |

PETIT MENU DÉGUSTATION

| | |
|---|--------|
| Duo de thon mariné, tomates épicées et gelée de tomates, vinaigrette de champagne aux herbes, crème à l'estragon et au safran des Grisons | 245,00 |
| Petit calamar farci au homard breton et gamba sauvage, salade de concombres épicés et jus de crustacés au curry Mumbai, coriandre et piment | |
| Variation de cochon de la région, chou pointu, raisins et pomme Topaz, jus de poitrine et tête de cochon aux truffes | |
| Sélection des fromages Maître Affineur Antony | |
| Baba au Rhum et fraises marinées, crème à la vanille, coulis de fraises à l'orange, huile d'olive et basilic, Daiquiri de fraise glacé | |

GRAND MENU DÉGUSTATION

| | |
|--|--------|
| Saumon des Îles Féroé Kishu, pousse pieds et couteaux, Shiitake marinés et mousse wasabi, crème de jaune d'oeuf à la moutarde et marinade Shoyu, caviar Imperial | 265,00 |
| Foie et ris de veau sauté, petits pois, haricots mange tout et herbes, jus braisé au vieux vinaigre de framboises | |
| Sole de l'Atlantique et Gamba Carabiniera, artichauts poêlés et son confit, ceviche de gambas au basilic, nage aux artichauts et têtes de gambas | |
| Selle et gigot de chevreuil, ananas Victoria, céleri et chanterelles, sauce Rouennaise au Bourbon pointu et genièvre | |
| Sélection des fromages Maître Affineur Antony | |
| Cerises glacées au Sherry, bisquit au chocolat et sablé de cannelle, crème glacée aux fleurs de sureau, granité griottes | |
| Kir Royal glacé, sorbet au pamplemousse et poivre Timut, gelée au cassis et neige au Champagne | |

MENU VÉGÉTARIEN

| | |
|--|--------|
| Légumes d'été et gelée dans un bouillon de légumes, herbes sauvages marinées, sorbet à l'oseille et yaourt au lait cru, graines de moutarde et aneth, vinaigrette aux herbes | 215,00 |
| Petits pois, chanterelles, jaune d'oeuf confit, velouté de chanterelles au vin jaune, émulsion de cresson au citron et poutargue de jaune d'oeuf | |
| Escalope de chou fleur rôti au beurre, câpres, citron confit et persil, salade verte et coulis de brocoli, croûtons et beurre noisette au vinaigre de balsamique | |
| Tarte aux tomates épicées, légumes à la provencale, artichauts et olives noires, marinade pistou aux tomates séchées, couscous et basilic | |
| Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mois, fenouil confit et roquette, Parmesan fondu et truffe noire | |
| Namelaka de thé noir, framboises et lavande, glace aux framboises et yaourt soja, pamplemousse mariné et perles de lavande, barbe à papa au gingembre | |