

A LA CARTE

ENTREES

Risotto carnaroli affiné aux truffes melanosporum	46
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois	45
Saint-Jacques de la baie de Seine, en carpaccio, truffe melanosporum et jeunes pousses d'épinards	47
Œuf de nos poules façon mimosa, caviar Oscietre	45
Foie gras des Landes poêlé puis glacé de truffes, artichauts poivrades en barigoule	39

POISSONS

Bar de ligne cuit lentement au beurre, pommes mitrailles fumées et notes iodées	50
Turbot, rôti à la moëlle, premières asperges blanches grillées, jus de viande tranché	42
Saint-Jacques de la baie de Seine, gnocchi piémontais aux herbes fraîches, truffe melanosporum	55

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, panais, échalotes et lard confit	45
Pigeon royal, rôti au sautoir, radis daïkon aigre doux et poire	42
Côte de veau du Limousin pour 2, rôtie au sautoir et découpée devant vous, petit pois à la française	82

FROMAGES

Chariot de fromages affinés	14
------------------------------------	----

DESSERTS Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas

Tartelette chocolat extra-bitter 61%, fèves de tonka	18
Mont blanc Revue par Clothilde	21
Le soufflé au noyau de Poissy, crème glacée	20
Comme un vacherin aux agrumes	19

LE MENU du Midi du 19 au 21 février

Du mercredi au vendredi

Entrées

Œuf « parfait » de nos poules, déclinaison de pomme de terre et safran
Salade de petit pois mentholée, rafraîchie au citron vert

Plats

Merlu de ligne cuit à la plancha, riz sauté aux aromates, beurre blanc
Magret de canard des Landes rôti, radis daïkon aigre-doux, mangue fraîche

Desserts

Bavarois litchi et pamplemousse	2 Plats	32€
Cake à la noisette, mousse chocolat au lait	3 plats	39€

LE MENU GOURMAND jusqu'au 1 mars

Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche

ENTREES

Drapé de saumon fumé par nos soins aux agrumes, ricotta acidulée
Asperges blanches rôties au vieux parmesan, copeaux de jambon belotta

PLATS

Cœur de filet de cabillaud Skrei en vapeur douce, mousseline de petit pois et carottes des sables braisées
Côte et selle d'agneau rôties au sautoir, garniture d'un navarin

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

JE SUIS GOURMAND...

Beaucoup (3 plats)	49€
Passionnement (4 plats)	56€
A la folie (5 plats)	75€

DESSERTS

Alliance mangue-citron au poivre timut, ganache montée à l'huile d'olive
Moka-noisette en textures

Menu carte blanche au choix du Chef

110€