

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

* Oyster N°1

Cuite en coquille | dashi au céleri

Céleri rave fumé | huile de livèche | pomme granny

★ ★ ★

** Saint Jacques de Dieppe

Juste saisie | beurre blanc à l'orange

Kumquat confit | condiment carotte | Sarrazins soufflés

Boîte de caviar : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

★ ★ ★

*** Joue de porc

Cuite 12h00 | jus corsé au miel et vadouvan

Salsifis à la truffe | guanciale

★ ★ ★

* Pomme-céleri

En pause sorbet | espuma Granny Smith

★ ★ ★

Filet de biche

Servi rosé | réduction infusée aux baies roses

Chou rouge | airelles | cerfeuil tubéreux

★ ★ ★

* Comté & Fromage de Rochehaut

En émulsion, crème de jambon, chutney aux pommes au riesling

★ ★ ★

Chocolat - Miso

Chocolat Vénézuéla 70 % | praliné de Cajou | streusel

Caramel au poivre de Sichuan | crème glacée au Miso

Ajoutez une sélection de 4 fromages sur assiette à 16€ ou à la place du dessert (+10€)

3 services 49 € (Huîtres – Biche – Chocolat)

4 services 65 € (Huîtres – Joue de porc – Biche – Chocolat)

5 services 85 € (Huîtres – Saint-Jacques – Joue de porc – Biche – Chocolat)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

À LA CARTE

LES ENTRÉES...

Oyster N°1 28€

Cuite en coquille | dashi au céleri
Céleri rave fumé | huile de livèche | pomme granny

Betterave & thon rouge 28€

Fleur de betterave cuite au sel | gravlax de thon rouge
Sauce aigrette | huile d'aneth | pickles de moutarde

Joue de porc 32€

Cuite 12h00 | jus corsé au miel et vadouvan
Salsifis à la truffe | guanciale

Saint Jacques de Dieppe 34€

Juste saisie | beurre blanc à l'orange
Kumquat confit | condiment carotte | Sarrazins soufflés

Boîte de caviar : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

LES PLATS...

Filet de barramundi 35€

Cuit sur peau | sauce au verjus et œufs de truite | moules | fenouil

Filet de biche 45€

Servi rosé | réduction infusée aux baies roses
Chou rouge | airelles | cerfeuil tubéreux

Ballotine de faisan 35€

Filet farci au foie gras | sauce périgieux au vin jaune
Champignons des bois | courge

Filet Pur Angus 39€

Saisie au beurre | sauce foyot | dauphines
Oignons rouges confits au vieux balsamique

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

Sélection de la maison « Formaticus » | sirop Charlier | pain aux abricots & noisettes

Brioche "perdue" 16€

Crème glacée à la vanille tournée minute | caramel aux épices
Confit de pommes à la cannelle

Paris Brest à la pistache 16€

Chou craquelin | pralin & crème de pistache
Crème glacée à la fleur d'oranger

Chocolat - Miso 16€

Chocolat Vénézuéla 70 % | praliné de Cajou | streusel
Caramel au poivre de Sichuan | crème glacée au Miso