

MENU DÉGUSTATION

servi uniquement pour l'ensemble de la table

* Thon rouge

tartare au pamplemousse et citronnelle servi en ravioles de betterave –
mayonnaise à l'anchois – houmous aux graines de courges – émulsion à l'estragon

★ ★ ★

** Dos de skrei

cuit nacré en croûte d'herbes – sauce au Noilly Prat – blancs de
poireaux au lard de Colonnata – graines de moutarde frites

Caviar en supplément : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

★ ★ ★

*** Topinambour - truffes noires

dans l'esprit d'un capuccino – truffes noires – ail croustillant – risotto de topinambour –
jus corsé à la truffe

★ ★ ★

Pigeonneau

suprême servi rosé – jus corsé à l'ail noir – panais à la vanille –
arancini de cuisses confites

★ ★ ★

* Brillat savarin à la pistache

pralin de pistaches – pourpier –
pain aux abricots & noisettes

★ ★ ★

Pomme d'Amour

crèmeux chocolat blanc et vanille de "Samuel vanille" –
coeur pomme-framboise – croustillant feuillantine

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

3 services 49 € (thon rouge – pigeonneau – pomme d'amour)

4 services 65 € (thon rouge – dos de skrei – pigeonneau – pomme d'amour)

5 services 85 € (thon rouge – dos de skrei – topinambour – pigeonneau – pomme d'amour)

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...

Homard 32€

tartelette croustillante – sabayon à l'estragon – mayonnaise aux câpres –
neige de jaunes d'œufs

Thon rouge 30€

tartare au pamplemousse et citronnelle servi en raviols de betterave –
mayonnaise à l'anchois – houmous de graines de courges – émulsion à
l'estragon

Dos de skrei 32€

cuit nacré en croûte d'herbes – sauce au Noilly Prat – blancs de poireaux au
lard de Colonnata – graines de moutarde frites

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

Topinambour - truffes noires 32€

dans l'esprit d'un cappuccino – truffes noires – ail croustillant –
risotto de topinambour – jus corsé à la truffe

LES PLATS...

Sole 450/500 42€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

Pigeonneau 38€

suprême servi rosé – jus corsé à l'ail noir – panais à la vanille – arancini
de cuisses confites

Saint jacques de Dieppe 38€

juste saisies – sauce Noilly Prat et œufs de truite –
célerisotto à la truffe

Filet Pur Angus 42€

saisi au beurre - jus corsé – foie gras poêlé –
oignons rouges confits au vieux balsamique

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

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

Entremet choco-noisette 16€

crème glacée à la vanille tournée minute – Caramel aux épices

Mandarine - chocolat blanc 16€

émulsion chocolat blanc à la vanille – biscuit aux amandes –
confit & sorbet mandarine

Pomme d'Amour 16€

crémeux chocolat blanc et vanille de "Samuel vanille" –
cœur pomme-framboise – croustillant feuillantine