

MENU DÉGUSTATION

servi uniquement pour l'ensemble de la table

* La truite de Lionel

cuite au sel rose de montagne – kiwi
dashi au miso – huile au cédrat – tuile aux algues

★ ★ ★

** La langoustine

juste tiède – jus de carcasses à la bergamote
coulis de cresson à l'ail des ours – lentilles béluga – amandes fumées

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

★ ★ ★

*** Le ris de veau

laqué au garum de bœuf – chou pointu brûlé
radis daïkon – jus corsé – émulsion de morilles au beurre noisette

★ ★ ★

La joue de bœuf

fondante – jus brun monté à la moelle
échalote confite – polenta à la truffe – condiment moutarde aux 4 épices

★ ★ ★

Poire – Yuzu – Chocolat

poire pochée au yuzu – crémeux au chocolat Venezuela 70%
gavotte – caramel au poivre de Sichuan – sorbet poire du terroir

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

3 services 49 € (La truite – La joue de bœuf – La poire)

4 services 65 € (La truite – Le ris de veau – La joue de bœuf – La poire)

5 services 85 € (La truite – La langoustine – Le ris de veau – La joue de bœuf – La poire)

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...

La truite de Lionel 32€

cuite au sel rose de montagne – kiwi
dashi au miso – huile au cédrat – tuile aux algues

Thon rouge 30€

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

La langoustine 39€

juste tiède – jus de carcasses à la bergamote
coulis de cresson à l'ail des ours – lentilles béluga – amandes fumées

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

Le ris de veau 34€

laqué au garum de bœuf – chou pointu brûlé
radis daïkon – jus corsé – émulsion de morilles au beurre noisette

LES PLATS...

Sole 450/500 40€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

La joue de bœuf 38€

fondante – jus brun monté à la moelle
échalote confite – polenta à la truffe – condiment moutarde aux 4 épices

Saint jacques de Dieppe 38€

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

Filet Pur d'Angus de chez Arnaud 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

Poire – Yuzu – Chocolat 16€

poire pochée au yuzu – crémeux au chocolat Venezuela 70%
gavotte – caramel au poivre de Sichuan – sorbet poire du terroir

Crêpes Suzette 16€

flambée au Grand Marnier – caramel à l'orange
crème glacée à la vanille de chez Samuel Vanille