

# MENU DÉGUSTATION

servi uniquement pour l'ensemble de la table

## \* Homard

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

★ ★ ★

## \*\* Langoustine

servie en ravioles – bisque parfumée à la citronnelle –  
huile de gingembre et citron vert

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

★ ★ ★

## \*\*\* Pigeonneau

suprême servi rosé – jus corsé au zaatar – Betterave rouge – cuisse croustillante –  
sarrasin soufflé

★ ★ ★

## Biche

Filet de biche servi rosé – sauce Grand Veneur – Céleri rave –  
truffe d'hiver – panisse

★ ★ ★

## \* L'assiette de fromages

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

★ ★ ★

## Mandarine – chocolat blanc

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

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

**3 services 49 €** (homard – biche – mandarine)

**4 services 65 €** (homard – langoustine – biche – mandarine)

**5 services 85 €** (homard – langoustine – pigeonneau – biche – mandarine)

**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** 30€

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

**Betterave & thon rouge** 28€

fleur de betterave cuite au sel – gravlax de thon rouge  
sauce aigrelette – huile d'aneth – pickles de moutarde

**Langoustine** 32€

servie en ravioles – bisque parfumée à la citronnelle –  
huile de gingembre et citron vert

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

**Pigeonneau** 34€

suprême servi rosé – jus corsé au zaatar –  
betterave rouge – cuisse croustillante – sarrazin soufflé

## LES PLATS...

**Filet de dorade** 35€

cuit sur peau – sauce au verjus – coques – fenouil

**Filet de biche** 42€

servi rosé – sauce Grand Veneur – céleri rave –  
truffe d'hiver – panisse

**Saint jacques de Dieppe** 36€

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

**Paris Brest à la pistache** 16€

chou craquelin – pralin & crème de pistache –  
crème glacée à la fleur d'oranger

**Mandarine – chocolat blanc** 16€

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