

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 –
sarrazin 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 aigrette – 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