

A LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, escalope poêlée, raisin, bouillon acidulé au vinaigre de Banyuls	35
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois	42
Gamberro Rosso, en tartare mi-cuit, caviar sturia, citron et pain de campagne	45

Souvenirs d'enfance :

Agria, comme un risotto, giancale et truffe d'Alba	60
L'artichaut poivrade, En barigoule, giroles clous et truffes d'été	29

POISSONS

Bar de ligne rôti au beurre demi-sel, brunoise de cèpes poêlée et jus dissocié	42
Turbot sauvage, en vapeur douce, céleri et safran de Mr De Smet	45
Saint Jacques, justes snackées, gnocchi piémontais au persil et truffe d'Alba	50

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, salsifis et châtaignes	45
Filet de bœuf normand façon Rossini et pommes soufflées	42
La chasse : Lièvre de chasse de Longnes à la royale	47

FROMAGES

Chariot de fromages affinés	14
------------------------------------	----

DESSERTS

Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas

Chocolat « Gianduja » en cigarette, amandes, noisettes et lait fumé au tabac blond	20
Les crêpes, façon Suzette, flambées devant vous	22
Fruits exotiques, crème fouettée et glace vanille	18

LE MENU du Midi du 5 au 7 décembre Du mercredi au vendredi

Entrées

Œuf de nos poules juste cuit, courge et châtaignes
Saumon gravelax, crème légère et huile d'herbes

Plats

Risotto aux encornets
Grillons de ris de veau croustillants et légumes oubliés

Desserts

Profiteroles nougat	2 Plats	32€
Ile flottante à la clémentine corse	3 plats	39€

LE MENU GOURMAND jusqu'au 6 janvier

Les soirs du jeudi au vendredi, le samedi et dimanche

ENTREES

Saint-Jacques de la baie de Seine marinées à cru, épinards et caviar Sturia
Choux farcis de plein de bonnes choses, consommé clair et légumes croquants

PLATS

Saint Pierre de l'Atlantique, complètement marin, jeunes cives étuvées au beurre
Poitrine de pigeon de Seine Maritime, dernières truffes de Bourgogne et racines de saison

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

DESSERT

Chocolat Gianduja et fraîcheur d'orange
Vacherin exotique à notre façon

JE SUIS GOURMAND...

Beaucoup (3 plats)	49€
Passionnément (4 plats)	56€
A la folie (5 plats)	75€

Menu carte blanche au choix du Chef

110€