

Entrées

Foie gras d'oie et sa variation autour de la poire Williams	39€
Grué de cacao	
Langoustine en 4 déclinaisons :	48€
Carpaccio au caviar Petrossian, tartare relevé au gingembre et tapenade d'olive, langoustine croustillante en Kadaïf, consommé de langoustines à la citronnelle thai	
Trilogie de foie gras :	45€
Foie gras d'oie autour de la poire Williams, Foie poêlé de canard sur un condiment d'oignons blancs et radis relevé à la framboise, Tartare de canard et foie gras dans un consommé de canard, tartine truffée	
Salade de homard bleu,	45€
Barigoule de fenouil, glaçon de concombre, moutarde à l'ancienne, jus à l'aneth	
Jambonnettes de grenouilles en persillade,	49€
Salade de pomme de terre au Melfor d'Alsace, jus de persil plat, écume à l'ail fumé	
Foie de canard poêlé,	45€
Sel au senteurs d'érable et d'épices, confit de pêche à l'estragon, berlingot au chutney de pêche, jus de canard	

Poissons

Médailon de Homard bleu de nos côtes,	49€
Carpaccio de pied et tête de veau laqués, croustillant d'échalotes, nuage de cumbawa	
Canon de lotte en croustillant de vermicelle,	44€
Déclinaison autour de la tomate: carpaccio de tomate verte Zebra au basilic, confit de tomate, jus de volaille réduit	
Dos de bar sauvage,	45€
Ravioles de gyoza au jarret de veau, poêlée de girolles et mûres, jus de crustacés	
Saint-Pierre entier arrosé au beurre de laurier vert,	(pour 2 personnes) 90€
Quartier d'artichaut et ses chips, poêlée d'encornets, fumet réduit à l'huile d'olive et à l'estragon	

Prix en euros – Taxe et service compris

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.

Viandes

Origine de nos viandes: France-Allemagne-Pays-Bas

- Poitrine de pigeon rôtie sur coffre au grué de cacao,** **46€**
Cuisse confite, purée de champignons et soubise, soupçon d'achillée millefeuille, oignons confits, jus de pigeon lacté
- Cœur de ris de veau rôti au beurre salé,** **48€**
Éclat de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffes, jus de veau réduit
- Agneau aux senteurs du Maghreb,** **42€**
Croustillant de courgette au curry, caviar d'aubergine, consommé d'agneau infusé aux épices
- Côte de veau cuit en basse température,** **(pour 2 personnes) 90€**
Cannelloni de céleri confit, pignons de pin et avocat grillés, condiment à l'ail noir et citronnelle

Menu "Intuition"

139€

Ce menu est servi s'il est choisi par tous les convives de la même table, jusqu'à 13h30 et 20h30

Petits savoureux apéritifs

Caviar "Daurenki",

crème Dubarry, dés d'anguille fumée, coulis de persil plat, semoule de chou-fleur violet

Découpe de langoustine,

meringue au citron vert, salade de wakamé au sésame, langoustine rôtie

Saint-Pierre,

quartier d'artichaut et ses chips, poêlée d'encornets, fumet réduit à l'huile d'olive et à l'estragon

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Surprise de truffe d'Été

Paume de ris de veau,

éclat de sarrasin, cubes de potiron à la badiane, quartiers de pamplemousse, jus de veau perlé

Parenthèse gourmande

Figue

figues rôties, biscuit au miel de sapin, fromage blanc aromatisé au sambuca, sorbet et confit de figues

Une fin de douceurs