



Ce menu est servi s'il est choisi  
par tous les convives de la même table

## Menu "Intuition"

139€

### Petits savoureux apéritifs

\*\*\*

**Caviar Ossetra Royal de la maison Petrossian,**  
brioche dorée, poireaux en texture, beurre blanc citronné

\*\*\*

**Filet de rouget-Barbet laqué,**  
déclinaison autour du chou-fleur, jus de volaille perlé

\*\*\*

**Langoustines de nos côtes,**  
brunoise de légumes d'été, jus aux agrumes et pistil de safran

\*\*\*

**Impatience,**  
Cappuccino de homard

\*\*\*

**Croustillant de paleron de bœuf black Angus,**  
sabayon à l'oseille et estragon,  
consommé double infusé aux feuilles de Tanaisie

\*\*\*

**Paume de ris de veau,**  
éclat de sarrasin, déclinaison autour de la carotte nouvelle,  
jus de veau perlé

\*\*\*

### Parenthèse gourmande

\*\*\*

**Framboise,**  
bonbons de chocolat noir et framboise, crème aérienne à l'estragon, pâte sucrée,  
gel framboise, sorbet crème fraîche 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.