

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 à l'anis, pickles de radis rouge, 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€
Confit de céleri branche, feuille à feuille garni aux trois agrumes,
jus de volaille réduit

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,** 45€
Hollandaise à la fève de Tonka, asperges blanches d'Alsace fumées aux pommes de pin
- Tronçon de turbot sauvage,** 43€
Lanières d'asperges vertes marinées à l'huile d'olive et son cromesquis, vinaigrette à l'huile de courge
- Saint-Pierre entier arrosé au beurre de laurier vert,** (pour 2 personnes) 90€
Etuvée de petit pois et salicorne, dés d'anguille et de lard Colonnata, pétales d'oignon nouveau au piment d'Espelette, crème de lard

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-Australie-USA

Poitrine de pigeon rôtie sur coffre au grué de cacao, Cuisse confite, purée de champignons et soubise, soupçon d'achillée millefeuille, oignons confits, jus de pigeon lacté	46€
Cœur de ris de veau rôti au beurre salé, Eclat de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffe Melanosporum, jus de veau réduit	48€
Paleron de bœuf black Angus, Variation autour de la carotte, décoction à l'estragon, échalotes confites	44€
Carré et filet d'agneau rôtis au thym et au romarin, Coulis d'ail des ours, maquis de tomate séchée	40€

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

Araignée de mer,

crème de chou-fleur en chaud-froid, araignée de mer, nuage de langue d'oursin, bâtonnets de pomme verte

Découpe de langoustine,

déclinaison de rhubarbe, guacamole d'avocat, meringue légère au citron vert

Blanc de turbot sauvage,

lanières d'asperges vertes marinées à l'huile d'olive et son cromesquis, vinaigrette à l'huile de courge

Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

Tataki de bœuf à la feuille d'huitre,

consommé double relevé au soja, coriandre fraîche

Carré et filet d'agneau rôtis au thym et au romarin,

coulis d'ail des ours, maquis de tomate séchée

Parenthèse gourmande

Fruits rouges,

marmelade de fruits rouges, crème de pistache, sponge cake, pistaches et violettes caramélisées, sorbet fruits rouges

Une fin de douceurs