

Entrées

- 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 thaï
- 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
- Homard bleu de nos côtes,** **45€**
salade de salsifis et chou chinois, sauce aux épices à saté
- 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 "Up & Down",** **45€**
"Up": aumônière de foie de canard et coulis de pomme au gingembre
"Down": foie de canard aux senteurs d'érable et d'épices, brunoise de pomme verte,
consommé à la feuille de lime et curry vert

Poissons

- Noix de Saint-Jacques de nos côtes,** **49€**
morilles farcies, duxelles de champignons et céleri-rave, soupçon de grains de café,
sauce au vin doux
- Tronçon de turbot sauvage,** **45€**
Matignon de légumes d'hiver, méli-mélo de coquillages, perles de citron-caviar rouge,
sauce douceur marine
- Dos de bar sauvage,** **45€**
ravioles de gyoza au jarret de veau, poêlée de cèpes et mûres, noisettes torréfiées,
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

Selle de chevreuil cuit à l'os, purée de panais, cubes de butternut à l'anis étoilé, lentin de chêne, jus perlé à l'huile de bourgeons de sapin et aux épices douces	(pour 2 personnes)	90€
Cœur de ris de veau rôti au beurre salé, éclat de sarrasin, crème de sarriette, gnocchis au sarrasin glacé, truffes, jus de veau réduit		48€
Lièvre cuit à la façon du sénateur Couteaux déclinaison autour du topinambour, râpé de truffe Melanosporum		46€
Côte de veau cuit en basse température, cannelloni de céleri confit, pignons de pin et avocat grillés, condiment à l'ail noir et citronnelle	(pour 2 personnes)	90€

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

Dos de bar sauvage,

ravioles de gyoza au jarret de veau, poêlée de cèpes et mûres, noisettes torréfiées,
jus de crustacés

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Surprise de truffe d'hiver

Paume de ris de veau,

cannelloni de céleri confit, pignons de pin et avocat grillés,
condiment à l'ail noir et citronnelle

Parenthèse gourmande

Figue

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

Une fin de douceurs