

Les entrées

Crudo de saumon sauvage

Mariné aux écorces de citron jaune, pickles de concombre et betterave, crème de raifort et poudre de pumpernickel

27.20 €

Anguille fumée

Et laquée avec une crème de mozzarella au wasabi, blinis et sorbet au roquefort

26.70 €

Tartare de bœuf

Original avec tous ses accompagnements où l'assaisonnement sera fait par vos soins, pain soufflé

27.10 €

Foie gras frais de canard

À l'artichaut, crumble et gel au piment de Jamaïque

26.10 €

Trilogie de Thon rouge (Atlantique)

Ventrèche aux tapenades d'olives et de tomates, tartare mariné au wasabi et graines de sésame, pané aux quinoas soufflés et baies de poivre rose

33.90 €

Esturgeon

Fumé puis mariné, crème de vodka au citron vert, Caviar Alverta de Pétrossian

36.50 €

Oufs

Aux œufs dans l'œuf à la truffe noire, au foie gras et au caviar

34 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais

L'ensemble des plats qui vous sont proposés sont faits maison

Les poissons

Noix de St Jacques

En croûte de soja avec des algues wakamé aux fines nouilles de sarrasin et son émulsion au parmesan

37.90 €

Omble Chevalier

Fumé minute avec des croustilles de pommes de terre soufflées, spaghettis de salsifis au lard, purée de pois chiches au paprika, sauce à la truffe noire

38.90 €

Rouget barbet

Avec une bohémienne de légumes, concentré de coriandre fraîche, soupe de poissons au pistou

38.60 €

Effilochés de Flétan

Sur un risotto de frégola Sarda façon paella, sot-l'y-laisse de poulet avec une émulsion de citron jaune confit

Les viandes

Ris de veau

Rôti entier sur un pain perdu épicé, gnocchis de pommes de terre et petits pois, grémolata et sauce massale

39.70 €

Bœuf

(Origine France et de Hida, Province de Gifu au Japon) deux pièces de boeuf cuites de la même façon pour que vous puissiez apprécier leur différence, ciboules et artichauts poivrade

46.00 €

Poitrines de pigeon

D'Alsace rôties, mi-figue mi-raisin, escalope de foie de canard poêlée, purée de patate douce et cèpes

39.90 €

Filet de chevreuil

Aux coings et betteraves confits à l'orange et graines de sésame, chocolat amer, sauce poivrade aux cranberries

41.90 €

Les desserts

Fleur de pommes façonnée comme une tarte, crème glacée de caramel au beurre salé

17 €

Forêt noire revisitée avec son sorbet à la cerise noire

17 €

Le citron jaune en trilogie

17 €

Torche aux marrons revisitée avec son sorbet au chocolat amer

17 €

Tapas (à commander avant le repas) supplément 4€ :

Millefeuille avec une chibouste vanille, Œuf à la neige aux pralines, Paris-Brest, Crème caramel, Tarte Tatin, Baba au rhum, Pêche Melba

17 €

Paris-Brest déstructuré, mousseux praliné/chocolat, craquelin aux amandes

17 €

Opéra déstructuré avec une crème glacée au Bailey's

17 €

La poire Belle-Hélène

Les Fromages

Roulé de brebis aux tomates confites et pesto à la roquette

14 €

Vieux comté au cidre et pommes aux graines de moutarde à l'ancienne

14 €

Brioche de mozzarella fumée avec une poire pochée au vin chaud