



LA CARTE DU GRAND VEFOUR

ENTREES

<i>Foie gras de canard cuit entier, coing confit en fine gelée et en compote acidulée</i>	98 €
<i>Langoustines saisies, dans un fin bouillon de potimarron, capuccino de jus de carapace réduit</i>	96 €
<i>Chair de tourteau et légumes rehaussés au gingembre dans une tranche de radis blanc acidulée</i>	75 €
<i>Caviar Oscietre à la cuillère (les 10 g), blinis à la farine de blé noir</i>	84 €

POISSONS

<i>Saint-Pierre en filet saupoudré de fine poudre de feuille de céleri, coulis de jus de betterave rouge</i>	104 €
<i>Homard rôti dans sa carapace, racines de persil fondantes et en fine purée, fumet de homard corsé</i>	118 €
<i>Turbot en épais tronçon servi nacré, oignon de Roscoff confit, émulsion au poivre de Sarawak</i>	126 €
"MENU PLAISIR" <i>(réalisé par table)</i>	315 €

VIANDES

<i>Filet d'agneau rôti en croûte de gruë, salsifis et noix, jus d'agneau relevé au cacao</i>	99 €
<i>Ris de veau croustillant, héliantis aux graines de sénévé agrémenté à la moutarde de Dijon</i>	126 €
<i>Parmentier de queue de bœuf aux truffes</i>	112 €
<i>La table des fromages fermiers de France et de Savoie</i>	32 €

DESSERTS

<i>Cube Manjari, goyave, guimauve et sorbet citron, cacaahuètes caramélisées, sablé feuillantine</i>	40 €
<i>Pommes rôties et arlettes, glace au lait infusée aux baies du genévrier</i>	34 €
<i>Crème brûlée aux artichauts, légumes confits, sorbet aux amandes amères</i>	36 €

LES CLASSIQUES

<i>Ravioles de foie gras, crème foisonnée truffée</i>	98 €
<i>Parmentier de queue de bœuf aux truffes</i>	112 €
<i>Pigeon Prince Rainier III</i>	128 €
<i>Palet noisette et chocolat au lait, glace au caramel brun et prise de sel de Guérande</i>	36 €