



Langoustine à la nage 95
tartare d'algues, crémeux iodé, consommé

Asperges vertes à la vapeur épicée 58
œuf fumé, oignons doux à l'orange sanguine

Poireau en croûte de sel truffé 65
mimosa d'agarics, essence sauvage poivrée

Tourteau de casier 55
eau de citron, floralie acidulée, chou-fleur du potager

Fine lisette à la flamme et caviar 68
cébettes au cresson de fontaine

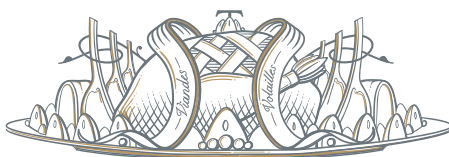


Sole de petit bateau pochée au vin jaune 92
morilles étuvées à l'anis vert

Rouget Barbet confit 74
concentré torréfié, butternut et olive

Saint-Pierre au plat à la poutargue 81
jus de crevette grise à la clémentine
jeunes carottes au curcuma

Homard de casier en navarin 110
retour du potager à la pimprenelle



Poulette du Perche et homard bleu 97 / pers
en croûte de son, émulsion de Tokaji
Servi pour deux personnes

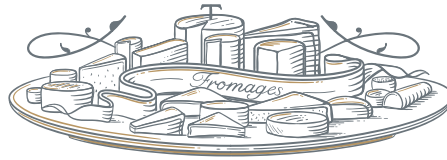
Côte de veau fermier 102
au petit lait fermenté
chicons à la moëlle et parmesan

Ris de veau laqué 75
régliasse, artichaut à l'oseille

Pigeon au sang rôti à l'ail des ours 94
confit d'olive noire
navet malté

Epaule d'agneau dorée aux algues 82 / pers
aubergine marinée et huître fumée
Servi pour deux personnes

Les prix s'entendent nets, taxes et service compris.



Salades de saison mélangées
vinaigrette à l'huile de truffe

18

Fromages de terroirs
frais et affinés

30



MENU QUINTESSENCE

220

Langoustine à la nage

Tartare d'algues, crémeux iodé et consommé

~

Poireau en croûte de sel truffé

Mimosa d'agarics, essence sauvage poivrée

~

Rouget Barbet

Concentré torréfié, butternut, foie gras

~

Pigeon au sang rôti à l'ail des ours

Confit d'olive noire, navet malté

~

Agrumes en Pavlova à la crème crue

Rafraîchis aux herbes

~

Noisette de Sicile

Praliné gourmand, sorbet citron noir

Les prix s'entendent nets, taxes et service compris.

Chef des Cuisines : David Bizet