



L'ÉCRIN

Asperges de Provence, caviar de Sologne, éclats de citron 78

Plins de légumes à la truffe noire, parfum de sauge 65

Foie gras de canard à la plancha, maïs rôti aux sucs, consommé à la gentiane 70

Langoustine tartare à l'Impérial, chaud froid mariné à l'avocat 98

Turbot côtier rôti, laitue celtuce et coquillages 94

Saint-Pierre cuit à plat, bouillon de roches 85

Filet de veau fermier cuit au sautoir, rillons aux petits pois, vrai jus 90

Volaille d'Alice en croûte de foin, artichauts violets épineux condimentés 86

Fromage 22

Fraise Ciflorette de chez Thibaut Pique, glace au thym et Arlette caramélisée 28

Rhubarbes à l'hibiscus et fleurs de sureau 28

Nuage de lait au pollen 28

Chocolat brésilien, glace citronnelle et fèves de cacao 30

Menu Inspirations de printemps – 205 / 270

5 services / 8 services

L'Alliance – 170

*Prix nets en euros taxes & service compris.*

*La maison n'accepte pas les règlements par chèque. Nos viandes sont d'origine française.*