



L'ÉCRIN

Thon rouge de Saint-Jean-de-Luz mariné d'agrumes, fenouil croquant 58

Plins de légumes d'été, pistaches de Sicile et basilic 65

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

Cuisses de grenouilles poêlées, jus de cresson de fontaine, ail nouveau 76

Turbot côtier rôti, mijotée d'encornets terre & mer, fromage blanc persillé 94

Homard bleu cuit en carapace, laitue celtuce, groseilles à maquereau 130

Bar de ligne nacré à la sarriette, courgettes du soleil cuites et crues 110

Veau fermier du Limousin cuit au sautoir, rillons aux petits pois et girolles, vrai jus 90

Bœuf d'exception, aubergine aux cerises acidulées, jus infusé à la feuille de Sakura 140

Volaille de Bresse en croûte de foin, artichauts violets condimentés (Pour 2 pers) 86

Fromage 22

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

Cerises du verger, huile d'olive et céréales 28

Nuage de lait au pollen 28

Chocolat péruvien chaud « Grand cru » 30

Menu Inspirations d'été – 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 européenne.*