



Les entrées

Pâté en croûte «pigeon, foie gras, cèpes, ris de veau»
pickles maison, kumquats, aubergine brûlée
<**Vice champion du monde 2013**> 39

Foie gras de Canard: comme une “Pomme d’Amour “
cassis, pop-corn, anguilles fumées 37

Saint-Jacques 2 façon : carpaccio algues sauce ponzu,
rôtie bouillon de châtaigne 44

Tête de veau rôtie “clin d’oeil à M. Bruno Monnoir”,
grosses langoustines frits à la panure de son de
moutarde de “M. Fallo”, bouillon mousseux gribiche 45

L’Oeuf croustillant Caviar “Perle noire”
mousse de pomme de terre 46



Les plats

Saint-Pierre quinoa soufflé
risotto riz vénéré, jambon blanc maison, bouillon curry
45

Pigeon désossé :
le filet rôti, la cuisse croustillante,
topinambour, champignons 47

Agneau "Ferme de Clavisy"
cuit en cocotte au foin, poitrine et pied croustillant,
sauce huile d'olive (2pers.) 94

Filet de Bœuf "Galice" poêlé
légumes de saison, jus de vin rouge au cassis
*boeuf Espagnol 49

Les Fromages affinés de "Alain Hess" 15

Le Dessert selon l'inspiration du moment 16