LES ENTRÉES

Escalope de foie gras pochée 25
Bouillon de volaille à la coriandre et citronnelle, brioche croustillante.

Velouté de butternut 21
Éclats de truffe noire.

Œuf Bénédicte au caviar 39
Muffin toasté, œuf poché, sauce hollandaise et caviar.

Saumon fumé tiède 27
Pommes de terre, crème acidulée, oignon rouge, herbes fraîches et moutarde séchée.

Ravioles de langoustines au piment d'Espelette 32
Émulsion de crustacés.

LES PLATS

Risotto d'épeautre crémeux 29
Champignons sauvages, vieux parmesan et noisettes torréfiées.

Suprême de chapon truffé 55
Jus de volaille corsé et mousseline de pommes de terre.

Filet de veau aux morilles 45
Pomme dauphine et jus de veau crémé.

Faux-filet de bœuf maturé 42
Échalotes confites, jus au poivre de Kampot et mousseline de pommes de terre.

Pavé de loup rôti 42
Artichaut poivrade, céleri-rave et jus de coquillages au citron confit.

Médaillon de langouste rôti 75
Fondue de poireaux, bisque corsée et agrumes.

Linguine au caviar Golden Imperial Casparian (50g) 120
Beurre blanc au Champagne.

Épaule d'agneau confite 7 heures au romarin 95

Sole meunière ou grillée 120

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de pommes de terre 10
Mousseline de pommes de terre à la truffe 14
Salade mêlée 8
Carottes fanes au beurre demi-sel 10
Risotto d'épeautre 12
Artichauts poivrade 14

LES DESSERTS

Baba bouchon au rhum ambré 16
Chantilly vanille, clémentine rôtie et sirop aux épices douces.

Chocolat viennois au Jivara 14
Crémeux chocolat au lait, chantilly à la vanille Bourbon, croustillant cacao et noisettes torréfiées.

Île flottante 14
Crème anglaise et caramel au beurre salé.

Profiterole géante 18
Glace vanille et sauce chocolat Pure Origine Macaé, Brésil.

Tiramisu pistache 14

Fromages affinés par Marie Quatrehomme 32
Meilleur Ouvrier de France.

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.