

LES HORS-D'ŒUVRE

Homard entier en salade, préparé à table 98 €

Mousseline citronnée et anguille fumée, asperges vertes 52 €

Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 58 €

Petits pois en vinaigrette à l'huile d'olive et basilic, galette croustillante 52 €

Fricadelle de tête de veau servie tiède, pousses de moutarde et condiments 55 €

Pâtes sèches de blé dur farcies de gambas aux herbes, crème légère au parmesan 52 €

Asperges "balai" au lard et jus de poulet, oeuf mollet doré au beurre 52 €

Foie gras de canard poêlé, veloutine à l'oseille et haricots "risina" 55 €

Morilles farcies, écume d'une sauce poulette au savagnin 85 €

Langoustines croustillantes au basilic 87 €

LES POISSONS

selon marché

*Filet de merlan épais en croûte d'épices tandoori,
carpaccio de champignons de Paris et vinaigrette pistachée 69 €*

Homard rôti au beurre de sauge, petits pois, bisque légère 98 €

Lieu jaune cuit à la vapeur d'algues, guacamole et asperges blanches en timbale 69 €

Saint-Pierre servi dans l'esprit d'une bourride, coquillages et copeaux de chou-fleur 72 €

Tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée 95 €

LES VIANDES

Pièce de bœuf rissolée et servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €

Pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes légumes, sauce piquante 69 €

Carré et selle d'agneau de lait des Pyrénées grillotés, bayaldi d'aubergines 92 €

Noix de ris de veau dorée au sautoir, morilles et fines asperges vertes 95 €

Friands de pied de porc croustillants, purée de pommes de terre 69 €

*Suprême de volaille de Bresse blondi sur la peau,
navets aux petits pois, artichauts croquants et riquette 69 €*

MENU DE SAISON à 170 €
(pour tous les convives de la table)

Petits pois en vinaigrette à l'huile d'olive et basilic, galette croustillante

**

Foie gras de canard poêlé, veloutine à l'oseille et haricots "risina"

**

Tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée

**

Pigeon à peine fumé et rôti, pissaladière de jeunes légumes, sauce piquante

**

Voiture de fromages

**

Soufflé chaud mangue-safran

LA VOITURE DE FROMAGES 27 €

LES DESSERTS

Soufflé chaud mangue-safran 30 €

Ganache au jasmin sur un sablé à la rhubarbe, sorbet framboise 30 €

Feuilletage caramélisé à composer de fraises des bois, mousseline à la vanille bourbon et coulis 30 €

"Biscuit-sacher" fourré d'une marmelade d'oranges confites et coque gourmande au chocolat noir 30 €

Vacherin gariguet-banane dans un écrin glacé 30 €

Glaces et sorbets du jour 22 €

Glace vanille minute 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €

TVA 7 % et 19,6 % sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur les prix H.T. compris.