

LA CARTE

Dodine de foie gras frais de canard aux pommes et Sauternes	31 E
Croustillant de homard et aubergines aux câpres capucines	35 E
Gâteau de tourteau, avocat et caviar, salade de fèves et pois gourmands, velouté de brebis à la menthe fraîche	36 E
Langoustines en cheveux d'ange, beurre blanc à la vanille de Madagascar	30 E
Raviole de grenouilles et cèpes, crème d'ail émulsionnée au vadouvan	30 E
Poêlée d'huîtres Gillardeau spéciales N°2, fondue de poireaux et galette de seigle au caviar	36 E
Tarte fine de cèpes, écrevisses et foie gras chaud, jus réduit à la cardamome	35 E
Risotto de cèpes et homard aux aromates	35 E

Filet de sole aux truffes, jeunes légumes et émulsion d'écrevisses	37 E
Filet de bar de ligne rôti, galette de seigle au caviar, fine purée d'artichaut	37 E
Suprême de saint-pierre cuit en fleur de courgette, velouté de poireaux à la cardamome	36 E
Filet de rouget-barbet en demi-deuil, artichaut barigoule et jus aux truffes	36 E
Pigeon cuit au foin en cocotte lutée, légumes et cèpes	33 E
Volaille de Bresse Jean Verne, escalope de foie gras en pot-au-feu, jeunes légumes	36 E
Poitrine de caille et foie gras cuits en coque d'épices, compotée d'oignons et gastrique aux abricots secs	33 E
Carré d'agneau, cromesquis d'épaule aux épices douces, fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar	35 E
Longe de veau de Corrèze rôtie et rognons de veau cuits dans la graisse, jeunes légumes, émulsion morilles, jus à l'ail confit	36 E
Ris de veau dorés au beurre noisette, girolles, jus de veau à la sarriette	35 E
Plateau de fromages affinés	15 E
Dessert à la carte	17 E

Prix nets