

MENU DU SOIR

3 services 68€ - hors boissons

4 services 89€ - hors boissons

TARTARE DE LANGOUSTINES MARINÉES

Bouillon d'agrumes parfumé

CARPACCIO DE CERF

Clémentines rôties et vinaigrette à la grenade

FOIE GRAS POÊLÉ

Chutney de mangue et crumble de pain d'épices

ŒUF PARFAIT

Emulsion de champignons et noix, girolles rôties

WATERZOÏ DE LA JULIENNE

Revisités aux légumes oubliés

CAILLE FARCIE

*Abricot, marrons et veau, purée de potimarron
légumes croquants et jus corsé au chocolat*

SAINT-JACQUES ET GUANCIALE

Topinambour, salsifis et émulsion fumée

OS À MOËLLE

Mi-cuit de veau, céleris et chicons caramélisés

PAVLOVA PISTACHE ET CLÉMENTINES

ANANAS RÔTI, RHUM, CARMEL DE BANANE
COCO ET CORIANDRE (OPTIONNEL)

GANACHE LACTÉE, CARMEL ET SPECULOOS



EVENING MENU

3 courses €68 - excluding drinks

4 courses €89 - excluding drinks

MARINATED LANGOUSTINE TARTARE

with citrus broth

VENISON CARPACCIO

Roasted clementines and pomegranate vinaigrette

PAN FOIE GRAS

Mango chutney and gingerbread crumble

PERFECT EGG

Mushroom and walnut emulsion, roasted chanterelles

DE LA JULIENNE WATERZOÏ

Revisited with forgotten vegetables

STUFFED QUAIL

*Apricot, chestnuts, and veal, pumpkin purée
crunchy vegetables, and chocolate sauce*

SCALLOPS AND GUANCIALE

Jerusalem artichokes, salsify, and smoked emulsion

BONE MARROW

Veal mi-cuit, celery, and caramelized chicory

PISTACHIO AND CLEMENTINE PAVLOVA

ROASTED PINEAPPLE, RUM, BANANA CARMEL
COCONUT AND CORIANDER (OPTIONAL)

MILKY GANACHE, CARMEL, AND SPECULOOS