

Les Huîtres et Fruits de mer

- Pleine mer de Bretagne n°3 (6) 19.20 €
Spéciale n°3 Gillardeau (6) 27.90 €
Spéciale Gillardeau Papillon (6) 23.40 €
Claire n°2 (6) 22.20 €
Claire n°4 (6) 17.40 €
L'huître du moment 29.10 €
Buisson de langoustines 38 €
Crevettes S (NOSSI-BE) 19.80 €
Crevettes grises 9.80 €
Bulots 11.70 €

Entrées

- Carpaccio de bar sauvage, jus de capucine 29 €
- Caviar Impérial de Sologne (30 grs), pommes de terre vapeur, crème fraîche 95 €
- Asperges vertes françaises, condiment Ail des Ours, morilles glacées 28 €
- Foie gras de canard au rhum arrangé, ananas épicé, brioche parisienne 33 €
- Bœuf Wagyu mariné au ponzu, wasabi frais, pamplemousse chinois 30 €
- Jambon Ibérico « Juan Pedro Domecq » 34 €
- Légumes du moment crus et cuits, tomate Romesco, truffe d'été 26 €

Poissons

- Quenelles de brochet aux écrevisses, sauce Nantua 28 €
- Filet de Saint-Pierre rôti aux épices, ragoût de coques et capucines, asperges vertes de saison 48 €
- Dos de turbot cuit vapeur, sauce vierge aux câpres à queue, asperges sauvages 50 €
- Lotte rôtie en aiguillettes, jus safrané, salade de légumes en fraîcheur 42 €
- Dos de cabillaud rôti et magret de canard fumé, jus paprika, ragoût de petits pois au citron confit 38 €

Viandes

- Filet de bœuf Hemingway au poivre noir, flambé au Bourbon, pommes Pont-Neuf 48 €
- Ris de veau doré, crème à la poutargue, asperges vertes 52 €
- Noisettes d'agneau d'Occitanie, jus de piquillos, poêlée d'asperges sauvages aux olives 46 €
- Demi pigeon « renard rouge » rôti au foin, jus de genièvre, mousserons à la crème 38 €
- Mignon de veau Orloff cuit en basse température, crème au Beaufort, purée de pomme Ratte à la noisette du Piémont 46 €

**

Fromages affinés 15.50 €

*

Cafés et mignardises 4.50 €

Carte élaborée et réalisée par notre Chef Johann Staskiewicz

Nos prix s'entendent toutes taxes incluses

*Nos viandes sont certifiées d'origine européenne