

Notre Carte Gourmande

Les Entrées

Velouté de châtaignes du pays, petite tombée de choux vert rissolé à la Pancetta
24€

Moelleux de crabe des neiges « cressonnière »
et quelques légumes tendres du moment
32€

Pressé de foie gras de canard à l'aubergine épicée,
condiment à la betterave de Chioggia et pain grillé
34€

Le demi homard sauté à cru, céleri rave et fruits secs façon ravioles
38€

Caviar Oscietre Royal « blinis, toasts et condiments moscovite »
13€/gr

Les Poissons

Poêlée d'encornets roulés au vert, cappelinis maison au pesto Genovese,
petit râpé de poutargue
39€

Noix de Saint-Jacques dorées à la poêle,
risotto Carnaroli aux champignons du moment
48€

Minute de lotte à l'ail doux « Aomori » feuilles de shizo vert,
quelques jeunes pousses d'hiver
50€

Homard en sauteuse, son gâteau de céleri rave, réduction de carapace acidulée
« aceto di Barolo »
55€

Prix nets et taxes comprises

Les Viandes

(Toutes nos viandes sont d'origine Française excepté le Bœuf Simmental - origine Autriche)

Carré d'agneau des Alpilles cuit au four à la pulpe d'aubergine,
croustillants de sauge à l'anchoïade

39€

Pièce de bœuf Simmental en sauteuse aux cèpes rôtis,
petite mouillette à la marmelade d'échalote

48€

Dos de chevreuil mariné, puis rôti, des fruits et légumes d'hiver en classique
sauce Poivrade

52€

Pigeon de Bresse en pot au feu à la truffe noire et légumes anciens,
minute de chou vert au beurre frais

56€

Les Desserts

20€

(A commander en début de repas)

Le mariage du chocolat cœur Guanaja
et du café Arabica dans une sphère en chaud froid

Triangle au marron, son cœur noir aux éclats de grué cacao
et son bâtonnet cassis

Biscuit moelleux Sacher, sauce chocolat chaud aux zestes d'oranges
sorbet orange gingembre

Crèmeux kalamansi, association de l'ananas,
avocat et coriandre fraîche

Nos glaces et sorbets maison au choix

Notre chariot de fromages affinés

25€

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises