

ENTRÉES

Boeuf Holstein mûré	17
<i>ricotta fumé / olive tacciashe / chips de pain à l'ail rose</i>	
Ris de veau	20
<i>rotie au beurre noisette / petits pois – sarriette / girolles / jus corsé</i>	
Le crabe	18
<i>chair de tourteau remoulade / compressé de tomates anciennes / Tempura</i>	
Langoustine florale	18
<i>fleur de courgette / langoustine / fève des marrais / oeuf de truite / tom kha kai</i>	
Sashimi de daurade mariné minute	18
<i>eau de tomate acidulée / mayonnaise raifort / nori / tomate caviar / tempura de shizo pourpre</i>	
Burrata fumée	16
<i>chutney de Green Zebra / huile de basilic thaï / crackers aux aromates</i>	

PLATS

Boeuf Rossini	38
<i>filet simmental / truffes d'été / foie gras des Landes / jus bercy / mille-feuilles de légumes</i>	
Côte de veau	30
<i>cuisson basse température / Cèpes / Artichauts / dauphine à l'ail rose de Lautrec</i>	
Pigeon d'Anjou en 2 cuissons	34
<i>filets rôtis sur coffre / patte confite à la graisse d'oie / jus corsé aux groseilles sauvages / petits pois nouveaux / fallafel / micropousses de coriandre</i>	
Cabillaud à la nacre	28
<i>fumet des arêtes crémé / œufs de poisson / asperges vertes al dente / gremolata citron – parmegianno regiano / mousseline de bintje façon Robuchon</i>	
Poules grillés	32
<i>tagliolini / jus corsé de langoustine / fleurs de courgette – fenouil / émulsion de manchego / huile de chlorophylle / chips de basilic thaï</i>	
Végétale	26
<i>portobello / fèves – petits pois – girolles / brocolis sauvages</i>	

WINE & FOOD

L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE