

ENTRÉES

Gyozas de homard, bouillon de maïs et huile de corail	18
St-Jacques rôties au jus de poulet et au foie-gras, noisette	19
Gravlax de saumon, betterave, gel de concombre – wasabi et krupuk noir	16
Croquette de brie à la tartufata, noix et réduction de miel et balsamique	14
Huîtres Ostra Regal, gelée de betterave et citron caviar	20
Ris de veau façon teriyaki et shitakés, panais	17
Tartare de bavette, caviar avruga et mascarpone au yuzu	16
Marbré de canard, foie gras, figue, vinaigrette acidulée à la pistache	17

PLATS

Filet de biche sauce grand veneur, champignons et panais	32
Blanquette de veau, ris de veau, écrevisses et jeunes légumes	27
Filet pur du Limousin, purée truffée, chicons caramélisés, jus de veau corsé	32
Baby homard et son risotto aux petits légumes, anguille fumée, huile de céleri	30
Faisan basse température, sauce poivrade et déclinaison de céleri rave	26
Turbot, fumet au caviar Avruga, purée façon Robuchon et pousses d'épinard	34
Langoustine du Guilvinec, jus de crevettes grises et pâtes fraîches	32
Risotto aux champignons des bois et coulis de persil, émulsion parmesan	22

Tous nos plats contiennent des allergènes: lactose - Gluten - Crustacé - Soja

