

## À LA CARTE

### ENTRÉES

#### **LA TARTE AUX CHAMPIGNONS**

En persillade, Comté 18 mois, émulsion de Vin Jaune et Lard

32 Euros

#### **LE FOIE GRAS DE CANARD**

Marbré en gelée de Cidre de glace, Pomme façon Grand-Mère

38 Euros

#### **LA RAVIOLE DE POULE FAISANE**

Sauce Albufera à la Truffe Noire

40 Euros

#### **LA COQUILLE SAINT-JACQUES**

Ragout de Crosnes, Jus de Bardes crémé à la liqueur de Noix des pères Chartreux,

Huile d'Herbes

58 EUROS

### LES PLATS

#### **LE SANDRE**

Nacré, Lard fumé, Oignons grelots, Chanterelles et Billes de Céleri

Jus de Poisson au Pinot de Sancerre

45 Euros

#### **LE HOMARD BLEU**

En Navarin, Légumes glacés, Ail noir et Poivre de Corail

85 Euros

#### **LA TOURTE DE CANARD COLVERT**

Foie gras en croûte de Céréales, Cuisse confite,

Purée d'Ail

48 Euros

#### **LE FILET DE BŒUF**

Jus à la Moelle, Pommes de terre rôties, Girolles

55 Euros

#### **LE LIEVRE À LA ROYALE**

En deux services

Façons Sénateur Couteaux et Antonin Carême

*Champion du Monde 2023*

**(Disponible seulement le Dimanche)**

110 Euros

### LE FROMAGE

#### **LE SOUMAINTRAIN**

À peine brûlé, Oignon caramélisé et Pomme

22 Euros

### LES DESSERTS

#### **LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »**

Grand Marnier, Fruits Confits, Glace à la Vanille Bourbon

22 Euros

#### **LA TARTE AU CHOCOLAT ET BAIE D'ANDALIMAN**

22 Euros

#### **LE MONT BLANC À LA CLÉMENTINE CORSE**

24 Euros

#### **LA POIRE NASHI**

Pochée, Vanille du Mexique

24 Euros