

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

L'HUÎTRE DE PRAT-AR-COUM 00

Rôtie, émulsion de Beurre Blanc, Oyster leaves

44 Euros

LA 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 PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS

24 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