

## MENUS

### TOURTEAU DE BRETAGNE

*Sarrasin et salicornes,  
Mayonnaise légère au corail.*

### TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT ★

*Ravioles au parmesan de vache rouge et lard gascon,  
Velouté de poule faisane.*

### NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

*Gnocchis au cresson et caviar,  
Crèmeux de pomme de terre fumée.*

### SOLE DU MORBIHAN

*Compression de topinambour et macadamia,  
Jus des arêtes rôties à la truffe noire.*

### CHEVREUIL

*Coing au safran et navet kabu,  
Sauce poivrade.*

### FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER

### POIRE

*Cristalline de shiso pourpre,  
Sorbet poire shiso.*

### VANILLE POMPONA DU PÉROU ★

*Gavottes et crème légère,  
Glace à la vanille torréfiée.*

Menu en 8 services — 490€

Menu en 6 services — 360€

★ *Sans la truffe et la vanille.*

## LES ENTRÉES

### MAQUEREAU

95

*Fenouil et poutargue,  
Rémoulade au caviar.*

### HOMARD BLEU DE LA CÔTE D'OPALE

130

*Courge d'Île-de-France et yuzu,  
Vinaigrette à l'huile de tagète.*

### TOURTEAU DE BRETAGNE

115

*Sarrasin et salicornes,  
Mayonnaise légère au corail.*

### TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT

190

*Ravioles au parmesan de vache rouge et lard gascon,  
Velouté de poule faisane.*

*Toutes les demi-portions seront majorées de 15% du prix.*

## LES POISSONS

**SOLE DU MORBIHAN** 160  
Compression de topinambour et macadamia,  
*Jus des arêtes rôties à la truffe noire.*

**BAR DE LIGNE** 145  
*Salsifis au citron de Menton,*  
*Jus des arêtes rôties aux poivres rares.*

**NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE** 110  
*Gnocchis au cresson et caviar,*  
*Crémeux de pomme de terre fumée.*

## LES VIANDES

**CHEVREUIL** 130  
*Coing au safran et navet kabu,*  
*Sauce poivrade.*

**RIS DE VEAU DE LAIT DE CORRÈZE** 150  
*Céleri de Nouvelle-Aquitaine et noix fraîches d'Isère,*  
*Jus de braisage.*

**AGNEAU DE BURGOS** 180  
*Petit violet à la truffe et ail noir,*  
*Jus de braisage.*

**VOLAILLE DE BRESSE – (pour 2 personnes)** 270  
*1er service : Suprême de volaille,*  
*Poireaux, champignons boutons et capucine.*  
*Bisque d'écrevisses et jus de volaille à la cazette de la Nièvre.*  
  
*2ème service : Boudin de volaille,*  
*Sauce suprême aux écrevisses.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française et espagnole.*

## LES DESSERTS

**SARRASIN** 49

*Gavottes croustillantes,  
Crème glacée au lait Ribot.*

**POIRE** 46

*Cristalline de shiso pourpre,  
Sorbet poire shiso.*

**CHOCOLAT GRAND CRU DE SAO TOME** 49

*Meringue cacaotée,  
Sorbet mucilage.*

**VANILLE POMPONA DU PéROU** 53

*Gavottes et crème légère,  
Glace à la vanille torréfiée.*

## MENU VÉGÉTAL

### FENOUIL

*En escabèche,  
Rémoulade à l'huile anisée.* **65**

### COURGE D'ILE-DE-FRANCE

*Déclinaison au yuzu,  
Vinaigrette à l'huile de tagète.* **60**

### CAROTTES DE TOURAIN

*En déclinaison à la verveine,  
Jus réduit au gingembre.* **65**

### POMME DE TERRE ★

*Gnocchis de ratte au cresson,  
Crèmeux d'«institut de Beauvais» fumée.* **65**

### PETIT VIOLET

*Risotto d'épeautre,  
Truffe noire.* **95**

## FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOTRE ATELIER 39

### POIRE

*Cristalline de shiso pourpre,  
Sorbet poire shiso.* **46**

### VANILLE POMPONA DU PÉROU ★

*Gavottes et crème légère,  
Glace à la vanille torréfiée.* **53**

Menu en 8 services — 360€  
Menu en 6 services — 280€



Sans la pomme de terre et la vanille.