

Pour Commencer

ESCARGOTS de CALLAS

Beurre Persillé

55€

SALADE d'AUTOMNE

aux Noisettes, Avocat & Légumes Marinés

45€

BETTERAVE & POMME VERTE

Crème Acidulée au Caviar

85€

SÈRIOLE

en Carpaccio, Agrumes & Baies Rose

65€

COQUILLES SAINT-JACQUES

d' Hokkaido Croustillantes au Yuzu

75€

LANGOUSTINES

Rôties, Mousseline de Truffe Noire & Champignons des Sous-Bois

85€

KING CRABE & CAVIAR

Gelée de Homard, Fenouil

155€

CAVIAR OSCIÈTRE

Langoustines Pochées puis Rafraîchies, Nage Réduite

175€

Pour Suivre

TRUFFE BLANCHE Gnocchetti au Parmesan	100€
HOMARD BLEU Rissolé, Rigatoni aux Tomates & Basilic Vert	120€
LOUP de MÉDITERRANÉE en Croûte de Sel, Courgette au Naturel, Caviar Doré	125€
VOLAILLE FERMIÈRE au Four, Cassolette de Morilles au Vin Jaune	85€
CÔTELETTES d'AGNEAU Grillées aux Olives Noires, Salsifis & Purée d'Échalotes	75€
FILET de BŒUF ROSSINI Sauce Périgieux	105€
DOS DE CHEVREUIL Rôti au Coing, Spätzle à la Châtaigne, Sauce Poivrade	95€

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre équipe

Prix en euros, taxes et service inclus

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France & UE