

Carte Hiver 2018

*« Il faut toujours viser la lune
car même en cas d'échec, on atterrit au milieu des étoiles »
Oscar Wilde*

*Thierry, Florent, Bruno
Sarah, Carine & Co*

Hors d'œuvres

- | | |
|---|-------------|
| Noix de St Jacques et langoustines,
glace aux langues d'oursin, topinambour,
crumble au café et sabayon passion | 30 € |
| Oeuf cuit à basse température, foie gras & pied de porc,
bouillon mousseux au céleri lié à la crème de truffe blanche | 28 € |
| La tarte au concombre...
... concombre, langoustines & caviar, ça peut être bon ?! | 34 € |

Plaisirs de Table

- | | |
|--|-------------|
| Lotte de nos côtes,
poireau cuit en croûte de sel
puis recouvert d'un beurre aux épices
et melba au caviar | 38 € |
| St Pierre
nappé d'une sauce Nantua, râpé de truffe noire
et légumes du moment | 45 € |

Caille farcie au foie gras **45 €**
puis cuite à basse température,
salmis au raisin & trait de vinaigre de Xérès

Pomme de ris de veau & foie gras, **52 €**
potimarron
et pommes dauphine à la truffe blanche d'Alba

Fromage

Assiette de fromages affinés par Emmanuelle & Olivier, **9 €**
nos fromagers préférés

Tentations sucrées

Poire **15 €**
En variation de goûts et de textures,
crémeux de spéculos & craquant au pain d'épices

Inspiration "Mont Blanc" : **15 €**
Autour du marron & des agrumes, sorbet yuzu

Chocolat noir comme un vol-au-vent: **15 €**
le chocolat en texture crémeuse,
praliné noisette à la fleur de sel, & sabayon vanille

Sorbets et glaces maison **13 €**
sélectionnés par le chef

*En raison de l'augmentation des allergies
& étant responsables de votre bien-être & santé le temps d'un repas,
nous ne pouvons pas vous garantir
le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas
si elles ne sont pas précisées dès votre réservation
puisqu'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires.*