

LA CARTE

Terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé, réduction de Vieux Porto, fine tarte d'oignons à la lyonnaise	31 E
Croustillant de homard, avocat et aubergines aux câpres capucines	35 E
Gâteau de tourteau, avocat et caviar, salade de fèves et pois gourmands, velouté de brebis à la menthe fraîche	36 E
Langoustines en cheveux d'ange, beurre blanc à la vanille de Madagascar	30 E
Biscuit et noix de Saint-Jacques au beurre noisette, émulsion de potimarron à la cardamome, jus de barde à l'encre de seiche	36 E
Poêlée d'huîtres Gillardeau spéciales N°2, fondue de poireaux et galette de seigle au caviar	36 E

Risotto de cèpes et homard aux aromates	35 E
Filet de sole cuit sur l'arête, confit de citron et noisette, légumes racines et chipiron au balsamique	37 E
Filet de bar de ligne rôti, galette de seigle au caviar, fine purée d'artichaut	37 E
Filet de barbue mariné au citrino, couteaux et huîtres en tartare, émulsion de cresson iodée	36 E
Filet de rouget-barbet en demi-deuil, artichaut barigoule et jus aux truffes	36 E
Pigeon cuit au foin en cocotte lutée, fricassée de légumes	33 E
Suprême de volaille de Bresse farci de la cuisse aux morilles, tarte fine de foie blond	36 E
Carré d'agneau, cromesquis d'épaule aux épices douces, fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar	35 E
Longe de veau et rognon rôti dans sa graisse, millefeuille de pommes de terre aux morilles, jus au poivre de Madagascar, émulsion de champignons	36 E
Ris de veau truffés dorés au beurre noisette, morilles, jus de veau à la sarriette	36 E
Plateau de fromages affinés	16 E
Dessert à la carte	18 E

Prix nets