

LES ENTRÉES

LA COQUILLE ST JACQUES 56 €

RÔTIE
FLEURS DE TOPINAMBOURS
RAGOÛT DE BARBES
JUS DE ST JACQUES AU LAURIER

L'ARTICHAUT ÉPINEUX 54 €

DÉCLINAISON AUTOUR D'ARTICHAUT
EN TARTE DÉLICATE
FRIT ET CROUSTILLANT
MOELLE DE BŒUF FONDANTE ET PANÉE

LA TRUFFE D'ALBA 105 €

RAVIOLES DES SOUS-BOIS
BOUILLON DE BOEUF
FOIE GRAS, CHÂTAIGNE
CHAMPIGNONS DES BOIS
COPEAUX DE TRUFFE D'ALBA

LA CARABINEROS 58 €

JUSTE SAISIE
FLEURS DE POTIMARRON DE
CHEZ JEAN-CHARLES ORSO
GRATIN DE TÊTE CARAMÉLISÉ
SABAYON BISQUE ET CAFÉ

LE ROUGET 49 €

RÔTI À LA PEAU ET MARINÉ
SOUPE DE POISSONS ET SA CHIPS
PÉRUGINE DE ROUGET
ÉCHALOTES AU VIEUX XÉRES

LES PLATS

LA CARTE

LE TURBOT 78 €

GRILLÉ
CRÈME DE CRESSON ET CAVIAR
SALADE DE CRESSON AVEC LES BARBES DE TURBOT
JUS DE TÊTE AU CITRON CAVIAR

LE BAR 75 €

RÔTI À LA PEAU
TIMBALES DE SPAGHETTIS
AUX COQUILLAGES, SALICORNE
JUS DE TÊTE DE COQUILLAGES

LA BAUDROIE 67 €

CUISINÉE À LA POUDRE DE BLETTES
BLETTES FARCIES À LA PROVENÇALE
JUS HERBACÉ

LE RIS DE VEAU 72 €

RÔTI AU BEURRE D'ANCHOIS
OIGNONS DE ROSCOFF SUR L'IDÉE D'UNE PISSALADIÈRE
JUS DE RIS DE VEAU AU PISSALAT

L'AGNEAU 65 €

LA CÔTE, LA SELLE
POIS CHICHE EN SOCCA SOUFFLÉE
TACOS DE SOCCA AU TARTARE D'AGNEAU
CRÈME ACIDULÉE

LE PIGEON 68 €

DE PORNIC
CUIT SUR LE COFFRE, LAQUÉ AU POIVRE VERT
CUISSÉ CONFITE AU VIN D'ARBOIS
CIME DI RAPA JUSTE SAISIÉS, CONDIMENTS

LE LIEVRE A LA ROYALE 79 €

FARFALLES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
PURÉE FAÇON ROBUCHON
