

LES ENTRÉES

L'OURSIN CAFÉ 58 €

RAGOÛT D'OURSIN EN CAPPUCCINO
TARTE DE LANGUE À LA SAVEUR DE CAFÉ ET CITRON
GYOZA À LA LANGUE D'OURSIN

LE ROUGET TÊTE DE VEAU 45 €

ROUGET RÔTI À LA TÊTE DE VEAU GRILLÉ
SOUPE DE ROUGET AU BOUILLON DE TÊTE DE VEAU
ASPIC DE ROUGET

L'OIGNON ET TRUFFE NOIRE 65 €

SUR L'IDÉE D'UNE SOUPE À L'OIGNON TRUFFÉE
PAIN PERDU D'OIGNON À LA TRUFFE
SON BOUILLON TRUFFÉ

LA LANGOUSTINE 51 €

LAQUÉE À LA BISQUE AU BARBECUE
BETTERAVE AU FOIN
RAVIOLE EN TROMPE-L'ŒIL
TARTARE DE LANGOUSTINE ET BETTERAVE
SABAYON DE BISQUE

LE POIS CHICHE ET CAVIAR 59 €

Socca soufflée
JUS DE POIS CHICHE TORRÉFIÉ ET CAVIAR
SALADE DE POIS CHICHE ET CAVIAR

LES PLATS

LE SAINT-PIERRE	71 €
GRILLÉ AUX ALGUES LAITUE DE MER CUITE PETITE RAVIOLE AUX COQUILLAGES ET ALGUES JUS DE TÊTE, BOUILLON DE COQUILLAGES	
LA SOLE À LA TRUFFE	75 €
SOLE FARCIE EN ÉCAILLES DE COPEAUX DE TRUFFE OIGNON, POMME DE TERRE, BLETTE LE TOUT GLACÉ À LA TRUFFE JUS DE SOLE TRUFFÉ	
LE LIEU JAUNE DE LIGNE	69 €
FENOUILS FONDANTS AUX KUMQUATS SALADE DE COPEAUX DE FENOUIL, SALICORNE ET POUTARGUE CONDIMENTS KUMQUATS	
LE VEAU	72 €
GROS MORCEAU DE VEAU À L'AIL NOIR CIMA DI RÂPA CONDIMENTS AIL NOIR ET CIMA JUS DE VEAU AUX FLEURS	
L'AGNEAU	67 €
SELLE FARCIE, ROQUETTE ET ANCHOIS FRAIS À L'HUILE LA CÔTE GRILLÉE AVEC CONDIMENTS ROQUETTE. JUS D'AGNEAU HERBACÉ	
LE PIGEON	68 €
DE PORNIC CUIT SUR LE COFFRE, EN CROÛTE DE PISTACHE CUISSÉ CONFITE AU PORTO RADICCHIO, SAUCISSE DE MARTEAU JUS DE PIGEON, CONDIMENTS.	
