

Carte & Incontournables

Pour débiter

Le Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème -30g, 105€ -50g, 135€ -100g, 240€

❧

*Les Huîtres Gillardeau à la Braise, Tombée d'Épinards Ecume iodée de Volaille
Nem d'Huître au Confit de Canard, 46€*

❧

*La Saint Jacques, En Tartare, Au Snack, En Tartelettes- Topi, 49€
Avec supplément Truffes Mélanosporum, 79€*

❧

Le Rouleau de Cèleri truffé, Emulsion Livèche et Persil, 46€

❧

L'Intemporel Pâté en croûte Saint Martin, Ris de Veau & Foie gras, 45€

Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne en Croûte d'Agrumes, Flan de Cresson
Emulsion Crustacés et Gingembre, **prix selon arrivage***

❧

La Classique Lamproie à la Bordelaise, Petits Légumes, 66€

❧

*Le Pigeon de Monsieur Celestin, Butternut Confit
Jus réduit aux Airelles, 69€*

❧

*Le Carré de Veau fermier du Limousin, Croissant de Pomme de Terre
Jus goûteux aux Truffes, 68€*

❧

Le Lièvre à la Royale, Plume de Pomme de Terre, 72€

Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€

❧

L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, Fleur d'Immortelle, 22€

❧

Le Chocolat Coulant, Crousti Glacé Vanille, 22€

❧

La Clémentine Givrée au Grand Marnier, Râpé d'Écorces, 22€

❧

Le Dessert d'Inspiration du Jour, 22€