

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 Écume iodée de Volaille
Nem d'Huître au Confit de Canard, 46€*



*L'Émincé de Perdreau et Omble Chevalier fumé en Maki de Blette,
Jus iodé, Salsifis laqués, 49€*



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



L'Intemporel Pâté en croûte Saint Martin au Foie gras, 45€

Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne en Croûte d'Agrumes, Flan de Cresson
Émulsion 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€