

La Carte de Printemps

Pour débiter

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



*Comme une Galantine de Volaille,
Foie Gras, Truffes et Pistaches, 42€*



*Les Asperges Vertes en Primeur panées, Crispy d'Oignons ✓
Tombée d'Épinards Minute, Plume à l'Ail des Ours, Citron Noir 45€*



*Les Langoustines juste saisies, Lard Cul Noir du Père Dufour,
Petits Pois Primeur, Jus de Volaille, Écume des Carapaces 57€*



*Les Asperges Blanches légèrement tiédies
Sabayon à la Fleur d'Oranger, Poutargue, Pomelos et Câpres frits 44€*



Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne façon Meunière, Déclinaison autour des Choux,
Gravelax en fine tranche et Tartare d'Artichauts
(Prix selon arrivage)*



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,
Daïkon Glacé et Jus Truffé, 64€*



*Le Pithiviers selon l'Inspiration du Chef
Un plat à partager en duo pour la Gourmandise 135€
(Sous réserve de disponibilité)*

Pour Terminer

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



L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, 22€



Quand les Fraises rencontrent la Rhubarbe et la Grenadine 22€



*Les Tuiles Dentelle au Miel de Propriété,
Citron Vert fraîcheur, Gel de Kalamansi et Sorbet Fromage Blanc 22€*