

## ***La Carte de Printemps***

### ***Pour débiter***

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

❧

*L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin, 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 cuit tendrement, Émulsion verte,*

*Tartare fraîcheur, Artichaut et Agrumes*

***(Prix selon arrivage)***

❧

*Le Carré de Veau fermier du Limousin, Ragoût des Panouffles,*

*Palet de Pomme De Terre 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€*

❧