

La Carte de Printemps



Pour débiter

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



*La Courgette du Jardin Farcie d'une Niçoise,
Jus de Fenouil, Tartelette Piperade, 40€*



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



*Le Thon Rouge en deux services :
Façon Tataki, Bouillon de Poivrons-Poisson bleu, Petits Anchois
En Tartare, Écume Tomates brûlées, Sorbet, 48€*



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin, 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€



Le Blanc Manger Fraise Acacia, Nuage de Lait Vaporeux 22€



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

