

La Carte d'Hiver

Pour débiter

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



*Les Berlingots Végétaux de Choux Rave,
Topinambour dans tous ses états, Écume légère Truffée, 39€*



La Raviole « Géante » Crèmeuse, Sauce Truffes, 46€



*Le Bouillon de Poule, Foie Gras Poché,
Tapioca et Truffes Fraîches, 48€*



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin, 45€

Pour Suivre

*Le Homard Bleu : Raviole ouverte aux Herbes,
Cassiolette Gourmande de Coquillages, 95€*



*Le Poisson de Ligne,
Mousseline de Chou au safran, Cassiolette d'Artichaut-Oignon grelot,
Beurre Blanc au Vinaigre de riz, 71€*



*La Volaille de Bresse contisée aux Champignons,
Cuisse grillée à la plancha, Sauce Vin Jaune crémée, 69€*

Pour Terminer

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



L'Intemporel Soufflé à la Châtaigne, 22€



Comme un Vacherin Pamplemousse - Marron, 22€



La Gavotte Choco-Clémentine et son sorbet aux Agrumes, 22€

 **MICHELIN 2025**