

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 de Légumes-Oignon grelot,
Beurre Blanc au Vinaigre de riz, **71€***



*La Volaille 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 au Gin, **22€***



*Comme un Vacherin Pamplemousse - Marron, **22€***



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

 **MICHELIN 2025**