

## **La Carte de Printemps**

### **Pour débiter**

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



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



*Les Asperges Vertes en deux services :  
- À la Flamme, Petit Anchois, Jaune d'œuf confit, Crumble Noisette  
- En Royale, Mimosa d'Asperges, Écume de Hareng 45€*



*Les Ravioles d'Escargots, Ail & Persil en Condiment,  
Écume de Pomme de Terre parfumée à l'Ail des Ours,  
Jus de Volaille et Crispies 42€*



*L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin 45€  
-Finaliste Championnat de France 2025-*



### **Pour Suivre**

*Le Poisson de Ligne cuit tendrement,  
Fenouil Confit, Agrumes et Jus léger monté à la Gauloise 62€*



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,  
Palet de Pomme de Terre, Ragoût des Panoufles, Jus Truffé 64€*



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



### **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€*



*La Portion de Pâté en Croute à emporter 29€*

