

## **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€*



*La Fleur de Courgette Farcie d'une Niçoise, Velouté Froid d'Amande,  
Parfums du Jardin Thym-Citron et Huile de Figuier 41€*



*Anolins de Moules, Ragoût Minute de Légumes d'Été, Mangalitzza affinée,  
Émulsion iodée de Moules 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 Filet de Bœuf du Limousin grillé,  
Os à Moelle poché, Sauce Périgueux, 74€*



*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, Sorbet Citron 25€*



*Le Blanc Manger, Fraise Accacia 25€*



*La Ruche Saint Martin,  
Sablé Breton, Crèmeux Miel et Jus de Romarin-Hydromel 25€*



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

