

La Carte

Terrine de Foie Gras de canard ,
chutney de pomme Granny au vinaigre de cidre 24 €

Maki de saumon fumé à l'avocat, sauce miel-soja, crème d'algues au wasabi 22 €

Morilles au crémeux de Langres, purée de patate douce 30 €

* Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame 22€



Trilogie de Samossa aux légumes d'hiver, crème de haricots coco 16 €

Les Huîtres de Marennes Oléron par 6 : 15€ par 9 : 22€



Noix de Saint-Jacques flambées au Whisky,
poêlée de lentilles corail et mâche 28 €

Filet de Sole, gastrique à l'orange et fenouil braisé 29 €



Ravioles de chou vert aux lentilles, mousse de chou rouge 16 €

Filet de Bar, crème au Champagne, tombée d'endives à la vanille 24 €



Tournedos Rossini,
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 42 €

Foie Gras de Canard Chaud au miel d'épices, 28 €
tarte tatin à la mangue

Pigeon cuit sur l'os, risotto au jambon Serrano, réduction de Xérès 29 €

Ris de Veau poêlés au beurre de pistache , chou kale 26 €

Le Plateau de Fromages affinés 9 €