

MENU « PRESTIGE » *

▪ 4 plats (sans raviolis/truffes) : 78,- / ▪ 5 plats : 95,-

prix à la carte :

entrée / plat

1.	<u>CÉVICHE DE FLÉTAN</u>	FENOUIL AIGRE-DOUX, PESTO AUX HERBES, VINAIGRETTE D'ORANGES	30		
2.	<u>COQUILLES SAINT-JACQUES</u>	GRILLÉ, COMBINAISON DE BETTERAVES ÉPICÉES, HUILE AU GINGEMBRE, PHYSALIS CONFIT	36	/	44
3.	<u>RAVIOLIS DE HOMARD</u>	ASPERGES BLANCHES, SALICORNES ET FRUIT DE LA PASSION	36	/	44
4.	<u>JOUE DE PORC IBÉRIQUE</u>	MIJOTÉ AU VIN ROUGE, MILLEFEUILLE, ASPERGES ET « BIANCHETTI » TRUFFE DE PRINTEMPS			42
	<u>FROMAGES DE LA RÉGION</u>	PAIN AUX FRUITS SECS „MAISON“ { SUPPLÉMENT 10,- }	16		
5.	<u>ENTREMET AU CHOCOLAT</u>	FRUITS ROUGES ET PISTACHES	16		

LUNCH DU DIMANCHE *

▪ 3 plats au choix : 59,-

1.	<u>ŒUF FERMIER SOUFLÉ</u>	« SURPRISE », ESPUMA AU CÉLERI, CHAMPIGNONS ET CHICONS, CHORIZO	30		
	ou				
1.	<u>FOIE D'OIE ET CAILLE</u>	LAQUÉ AU CHOCOLAT, POIRE « NASHI », BRIOCHE	30		
2.	<u>POISSON DU JOUR</u>	„À LA VAPEUR“, CANTONNAIS AU GINGEMBRE ET CEBETTES, RIZ CROUSTILLANT	35	/	40
	ou				
2.	<u>TAGLIATA DE BŒUF HOLSTEIN</u>	(MÂTURÉE ARTISANALE) GRILLÉE ET EN TATAR, JUS DE CUISSON, ASPERGES ET « FRITES MAISON			42
3.	<u>FROMAGES DE LA RÉGION</u>	PAIN AUX FRUITS SECS „MAISON“ { SUPPLÉMENT +5,- } { FROMAGE ET DESSERT + 10,- }	16		
	ou				
3.	<u>MILLEFEUILLE AUX POMMES</u>	CARAMEL AU CALVADOS, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE	16		
	ou				
3.	<u>CRÈME BRULÉE</u>	« VANILLE-BOURBON » ET FRUITS EXOTIQUES	16		

15

EN OUTRE « À LA CARTE »

<u>KING CRAB</u>	MÉRUS, LE MEILLEUR DE LA CRABE ROYALE CUIT AU FOIN, BEURRE NOISETTE	(PAR ± 100G)	50	/	50
<u>PIGEON D'ANJOU ET CHOU DE SAVOIE</u>	PURÉE « HOMMAGE À JOËL ROBUCHON »				44
<u>CHAUD-FROID AU NOIX DE COCO</u>	SORBET DE BANANES, CHOCOLAT « GRAND CRU » 70% { SANS LACTOSE ET GLUTEN }		16		

* menu servi pour l'ensemble des convives à table, Changements dans le menu peuvent entrainer un supplément.
« à la Carte » : maximum 3 préparations différentes par service