

A LA CARTE

LES ENTRÉES



LA SAINT-JACQUES

Marinées au Sel Créole & servie Snackée sur son Achard de Légumes.

34 €

LE HOMARD

En Tartare, Chutney Mango & Caviar Bulgare.

34 €

FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de foie Gras Mi- Cuit En Saveur du Moment.

30 €

L'ESCARGOT (x12)

En Cassolette de Pain, Lit de Fenouil et Velouté Cresson.

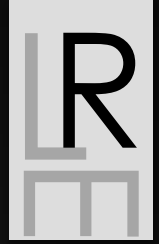
30 €

LE CRABE

Comme un Entremet, Crémeux Avocat et Gel Granny Smith.

28 €

LA MARÉE



LE SAINT-PIERRE

Filet Façon Meunière, Risotto de Riz Noir , Nuage iodé.

48 €

LA SAINT-JACQUES

A la Plancha, Déclinaison de Topinambours , Jus à la Truffe.

44 €

LE BAR

Filet de Bar en Peau de Pain, Crémeux de Panais, Jus au Vin.

42 €

LE CABILLAUD SKREI

Roti au Beurre, Tagliatelles de Légumes & Pomme Ratte, Emulsion de Baies de Batak.

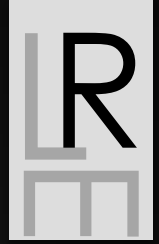
40 €

LE VEGETARIEN (100% légumes)

Panier du Marché.

32 €

LES PRÉS (nos viandes sont en Cuisson en Basse T°)



LE VEAU

Mignon de Veau à la Vanille, Mousseline de Pommes de Terre
à la Cardamome, Eclats de Noisettes.

44 €

LE CERF

Dos de Filet de Cerf, Polenta Onctueuse, Poire au Vin Rouge,
Purée de Choux Rouge aux Myrtilles et Jus Genièvre.

42 €

LE SOLOMILO BELOTTA

Mignon de Cochon Sauvage Cuit TERIYAKI, Tombée de Pak Choi.

41 €

Foie gras & Veau: origine France – Cochon : origine Espagne -- Cerf : Origine Nouvelle Zélande

FROMAGE

Brie de Meaux Truffé par nos Soins.

12 €

Poire Moelleuse & Roquefort Papillon Noir, Sucre Flambé.

12 €



LES DESSERTS Sont à commander en début de repas

LE 70

Pour les Amoureux du Chocolat Noir.

16 €

LA FRAMBOISE

Comme un Vacherin « SURPRISE ».

16 €

LA VIOLETTE

En Sorbet et Espuma Litchi, Crumble Croquant.

16 €

LA BANQUISE

Trilogie de Sorbet du Moment.

16 €