

A LA CARTE

LES ENTRÉES



LA SAINT-JACQUES

Servie Façon Maki & Cuites au sel, Caviar Bulgare & Salade de Shiso.

34 €

FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de foie Gras Mi- Cuit, Gel à la Rose.

32 €

CHAUD FROID DE CRABE

Pressé de Crabe au Gingembre, Emulsion D'Etrilles, Infusion Lait Verveine.

29 €

L'ESCARGOT (x12)

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

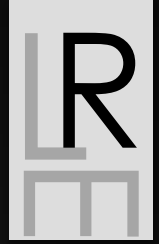
29 €

LA TOMATE

En Fraicheur Façon Bavarois et Tomates séchées, Perles de Balsamique.

25 €

LA MARÉE



LE TURBOT

Filet de Turbot Façon Meunière, Crémeux de Cèleri au citron, Sauce Vierge. 48 €

LA SAINT-JACQUES

Snackée, en duo de Boudin Noir & Chicon à L'Orange, Jus Balsamique. 44 €

LE BAR

Filet de Bar en Croute de Pain, Poireaux Fondants, Hollandaise au Sichuan. 42 €

LA TRUITE

Truite du Jura & WOK ASIA, Purée de petits pois, Perles de Soja. 40 €

LE VEGETARIEN

Panier du Marché, Tartelette Feuilletée. 32 €

LE VEAU

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

44 €

LE BOEUF

Cœur de Filet de Bœuf Simmental, Crêpes Vonnassiennes.

42 €

LA JOUE DE PORC

Façon Confite et Magret Fumé, Pressé de Légumes Grillés.

40 €

FROMAGE

Brie de Meaux à la Truffe.

12 €

Poire Moelleuse & Roquefort Papillon Noir, Nuage Sucré.

12 €



LES DESSERTS Sont à commander en début de repas

LE 70

Pour les Amoureux du Chocolat Noir.

16 €

LE VIRGIN MOJITO

En Découverte « SURPRISE ».

16 €

LA VIOLETTE

En Sorbet et Espuma Litchi, Crumble Croquant.

16 €

L'ANANAS VICTORIA

En Façon Brunoise et Son Sorbet, Fraicheur Ananas.

18 €