
Les Entrées froides

<i>Compression de foie gras de canard et celeris rotis , gelee au vieux porto, chataigne</i>	<i>2700</i>
<i>Carpaccio de dorade japonaise aux agrumes, mini capsules de citron et orange</i>	<i>2900</i>
<i>Crevettes d'Argentine en tempura de cheveux d'anges, marmelade de fruit de la passion et gaspacho de jeunes carottes epicees</i>	<i>1900</i>
<i>Petits calamars farcis et tartare de poulpe sur son lit de sauce romesco</i>	<i>2600</i>
<i>Le tartare de filet de bœuf Angus a la Parisienne</i>	<i>3200</i>
<i>Symphonie vegetales sur moelleux au chevre</i>	<i>2100</i>
<i>“Le Malevich” vegetal et sorbet aux herbes variees</i>	<i>1600</i>
<i>Huitre Speciale №2</i>	<i>1200</i>

Les Entrées chaudes

<i>Crème brûlée de potiron, cepes rotis et foie de canard</i>	<i>2900</i>
<i>Risotto Arborio et cepes rotis, arôme de truffes blanches</i>	<i>2600</i>
<i>Ravioles de pintade et foie gras, caille confit, sauce aux raisins frais</i>	<i>2800</i>
<i>Noix de Saint-Jacques avec purée de chou-rave moelleux, sauce de carottes-pommes, chips croustillantes et caviar de brochet</i>	<i>2500</i>
<i>Cannellonis de bar et crevettes rouges, sabayon au beurre noisette</i>	<i>2900</i>

Les Soupes

<i>Duo de soupe, châtaignes fumées et potiron</i>	<i>2500</i>
<i>Soupe de poisson façon provençal, croutons et rouille</i>	<i>1050</i>

Les Poissons

Bouillabaisse de Marseille au trois poissons, croutons et rouille

5400

Grosse bouillabaisse en deux manches

9500

Loup entier en croute de sel, sauce beurre blanc et legumes

4500

*Filet de Saint Pierre roti, sauce poulette de moules et fenouil
confit*

4800

*Pavé de turbot poché, purée aux algues, sabayon et émulsion de
lait fumé*

5900

*Plancha de calamars, crevettes, noix de Saint-Jacques, poulpe,
zucchini et poivron*

3900

*Loup entier en croute de feuilletage et farce légère de crevettes et
beurre blanc*

** disponibles en pré-commande*

Les Viandes

Filet de chevreuil roti sauce du veneur et airelles, purée de céleri, chataignes fumées 4600

Filet de bœuf Angus, sauce miroir au porto, pommes roties et cepes 5100

Filet de canard fermier, gastrique aux cerises de Crimée et purée pommes, potiron 3600

Suprême de volaille fermière, cuit en basse température, morilles et pommes purées 2600

“Le coq au vin” 2900

Le navarin d’agneau traditionnel, morilles et légumes fondants 3300

Canard entier roti à la Louis XV 12000

(pour 4 personnes)

** disponibles en pré-commande*

Les Desserts

<i>Le classique baba au rhum aux fruits rouges et creme anglaise</i>	<i>2000</i>
<i>Grand éclair (mousse au caramel, myrtille)</i>	<i>1400</i>
<i>Mille-feuille style "Pavlova"</i>	<i>1600</i>
<i>Cheesecake Basque avec des fruits rouges et sauce caramel</i>	<i>1400</i>
<i>Le gateau aux pommes confites et caramélisées, pop corn et glace vanille</i>	<i>1400</i>
<i>Crème brulée a la vanille bourbon</i>	<i>1300</i>
<i>Fondant au chocolat noir Cayambe, coeur moelleux au pistache, glace a votre convenance</i>	<i>1400</i>
<i>Les glaces et sorbets maison</i>	<i>400</i>
<i>Glace: vanille, pistache, chocolat, caramel</i>	
<i>Sorbets: abricot, fruits rouges, citron, mangue, l'argousier</i>	

