

(Nous informons notre clientèle qu'à partir du 29 juillet jusqu' au 23 Août notre carte dans cette période estivale sera quelque peu réduite par rapport à cette carte actuelle ci-dessous.)

Masayoshi Haraguchi

Chef Exécutif

Les Entrées

Cœur d'artichaut fondant au Miso Chips et purée d'artichaut	35 €
Truite marinée au Sansho Purée d'avocat - Tapenade - Coulis de mangue	32 €
Macaronis de Homard Fondue d'aubergines – Bisque de carapaces	38 €
Foie-gras poêlé Fruits des mendiants – Quinoa aux fraises – Jus de veau au Banyuls	36 €
Assiette de légumes Jus de cuisson réduit parfumé à la Badiane	28 €

SUGGESTIONS DU JOUR

(Déjeuner uniquement)

58 €

Entrée - Plat – Dessert

(Entrée du jour 20€ / Plat du jour 32€)

Les Poissons

Filet de Saint-Pierre	55 €
Lotus et bouillon Dashi" à la citronnelle	
Turbot aux pétales de tomate confite à la fleur de thym	60 €
Artichaut poivrade et fleur de courgette	
Sole et mousseline de crustacés - Croûte de noix	58 €
Emulsion aux jus de coquillages	

Les Viandes

Noix de ris de veau laquée de jus de veau au Porto	58 €
Macaronis gratinés au Parmesan – Champignons	
Filet de Bœuf à la casserole - Sauce béarnaise	58 €
Légumes nouveaux	
Filet d'agneau rôti	55 €
Semoule de blé – Aubergine farcie à la ratatouille	
Suprême de volaille Fermière	48 €
Pomme de terre fondante, champignons et foie gras – jus au Pineau des Charentes	

Toutes nos viandes sont d'origine UE - Tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

20 €

Panna Cotta à la fève de Tonka

Gelée de pêche - agrumes - Sorbet fromage blanc

20 €

Choux au chocolat - Banane et noisettes caramélisées

Glace banane

20 €

Biscuit Joconde fraise

Meringue et glace coco

20 €

Soufflé aux fruits rouges

(Préférable de commander en début de repas)

20 €

Les Glaces et Sorbets

18 €

Assiette de fruits rouges

Glace pistache

20 €

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

6 €

Thé & infusion

5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les paiements par chèque ne sont plus acceptés par la Maison.

Menu Découverte

(128€)

Truite marinée au Sansho

Purée d'avocat - Tapenade - Coulis de mangue

Cœur d'artichaut fondant au Miso

Chips et purée d'artichaut

Macaronis de Homard

Fondue d'aubergines - Bisque de carapaces

Filet de Saint-Pierre

Lotus et bouillon "Dashi" à la citronnelle

Filet d'agneau rôti

Semoule de blé - Aubergine farcie à la ratatouille

Ou

Suprême de volaille Fermière

Pomme de terre fondante, champignons et foie gras - jus au Pineau des Charentes

Panna Cotta à la fève de Tonka

Gelée de pêche - Agrumes - Sorbet fromage blanc

Ou

Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

Mignardises Parisiennes