

MENU CHOISI POUR VOUS

380 Euros

Accompagné d'une dégustation de vins en cinq services

Découverte
190 Euros

Exception
580 Euros

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Navet violet de « Lazio » cuit à l'huile d'olive et à la vapeur 57 Euros
Condiment mariné à l'extraction de céleri et vinaigre
Glaçage iodé et vinaigrette de noisettes torréfiées
- accompagné de truffe blanche d'Alba 117 Euros
- Soupe improbable de poissons fins 73 Euros
Sardines marinées et assaisonnées d'une mayonnaise d'algues Dulse
Lichettes de rouget citronnées sur glace à l'huile d'olive
Lait de sole fouetté au sel de peau, petites ravioles « cappelletti » beurrées
- Tarte de langoustine aux grains de caviar pour deux personnes 230 Euros
Traditionnel beurre blanc
- Gelée délicate de rouget au vin de bourgogne 79 Euros
Corail d'oursin à l'eau de laurier et caviar
Ceviche moderne de rouget à la bergamote
Foie gras de canard foisonné
- Tourteau de casier en rémoulade moderne 67 Euros
- Noix de coquille Saint-Jacques à l'assiette 95 Euros
Topinambours maturés 72 heures à l'huile vierge, truffe blanche d'Alba

LE PRINCIPAL

- Turbot épais en deux services 149 Euros
Filet rôti au feu de bois au poivre noir « cacio et tio pepe »,
Gratin des peaux blanches et gnocchi de chair aux girolles
- Rouget barbet contisé au lard de Colonnata puis poêlé en croute de pain 110 Euros
Girolles enrubannées d'abricots et beurre parfumé à la verveine
- Homard bleu rôti aux sarments de vigne et de genièvre 137 Euros
Spätzle de chair en civet moderne
Beignets d'automne
- Feuille à feuille de bœuf Wagyu « Grade 5 » aux Gros Paris 160 Euros
Laitue et fondue aux tanins de betterave
- Agneau de lait des Pyrénées 195 Euros
Pie au coing de France, salade de pourpier à l'huile d'ortie
Morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne truffée et oignons vinaigrés
Coque croustillante de polenta aux amourettes, sabayon à la noix de muscade
- Râble de lièvre frotté aux baies de genièvre, noisettes et pistaches de Bronte 220 Euros
Extraction de foin au jus moutardé
Pommes de terre en salade au collagène de veau au chocolat blanc
Pour deux personnes

DESSERTS

- Figues rôties au moût de raisin et contredîtes au curry 36 Euros
Crème battue au madère aux copeaux de saucisson de fruits
- Soufflé perlé de grué de cacao et olive noire 36 Euros
Mont-blanc moderne
- Glace au babeurre fermier 36 Euros
courge cuite au four sous une tuile croustillante, une raviole suzette
- Guimauve aux Gros Paris assaisonnée de chocolat et fleur de sel, touches abricotées 36 Euros
Légère meringue à la noisette et glace à l'extraction de champignon
- Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés 36 Euros
Crème chaude onctueuse de chocolat

MENU CHOSEN FOR YOU

380 Euros

Wine pairing in five services

Découverte
190 Euros

Exception
580 Euros

COLD AND WARM APETIZERS

- Steamed purple turnip from « Lazio » cooked with olive oil 57 Euros
Marinated condiment with vinegar and celery extraction
Iodized mayonnaise and roasted hazelnuts dressing
- served with white truffle from Alba on demand 117 Euros
- Unexpected fine fish soup 73 Euros
Marinated sardines flavoured with a Dulse seaweed mayonnaise
Red mullet on lime and olive oil crushed ice
- Langoustine tart topped with caviar 230 Euros
Traditional white butter sauce, for two persons
- Caviar in red mullet aspic jelly flavored with Burgundy wine 79 Euros
Sea urchins infused with laurel water
Modern ceviche of red mullet with bergamot
Whipped duck foie gras
- Edible crab modern Remoulade 67 Euros
- Lightly cooked sea scallops 95 Euros
72 hours matured Jerusalem artichokes, white truffle from Alba

LE PRINCIPAL

- Thick turbot fish in two services 149 Euros
Wood fire roasted fillet flavoured with « cacio et tio pepe » pepper
Gratined white skin and flesh gnocchi served with chanterelles
- Red mullet with Colonnata Lardo and pan-fried breadcrumbs 110 Euros
Chanterelles mushrooms wrapped with apricots and butter flavoured with verbena
- Blue lobster cooked with vine shoots and juniper 137 Euros
Spätzle in a modern civet
Autumn fritters
- Millefeuille layering of Wagyu beef served with Paris mushrooms 160 Euros
Lettuce fondue flavoured with fermented beet
- Milk fed lamb from Pyrénées 195 Euros
French quince pie, purslane salad with nettle oil
Wood fired pieces, truffled modern sauce and pickles
Crispy polenta « aux amourettes », nutmeg zabaglione
- Hare saddle rubbed with juniper berries, hazelnuts and Bronte pistachios 220 Euros
Gravy with hay extraction and mustard
Potato salad with veal collagen flavored with white chocolate
for two persons

DESSERTS

- Roasted figs with grape must and curry 36 Euros
Whipped cream flavoured with Madeira wine, fruit sausage flakes
- Soufflé of cocoa nibs and black olives 36 Euros
Modern Mont Blanc
- Milk fermented ice cream, baked butternut squash in a crispy crust 36 Euros
« suzette » ravioli
- Mushroom marshmallow seasoned with chocolate and sea salt, apricot touches 36 Euros
Light meringue flavoured with hazelnut and mushroom extraction icecream
- Coffee flavoured fir tree extraction jelly, spiced chocolate flakes 36 Euros
Warm creamy chocolate