

Côté Carte

ENTREES

La pomme de ris de veau braisé dans un jus carotte passion et foie gras poêlée **42 €**

Les langoustines Bretonnes rôties petits pois, pamplemousse et bouillon coco **42 €**

Escalope de foie de canard poêlée fraise et rhubarbe en déclinaison, jus à la fleur thym **38 €**

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra-Régal », sorbet Péchalou **42 €**

POISSONS

Dos de Barbue rôti, barigoule de jeunes légumes au Safran de chez Olga **38 €**

Aiguillette de Saint-Pierre rôtie, jus de canard à l'estragon, fèves et oignons nouveaux, foie gras de canard poêlé **44 €**

VIANDES

Le filet mignon de Veau au sautoir, les morilles farcies et les asperges roulées dans un fond de poêlage **46 €**

L'agneau de chez Alain en variation autour de l'artichaut, jus légèrement iodés émulsionné au beurre noisette **46 €**

Filet de canette rôtie, fine croûte de poivre de Sichuan et pain d'épices ravioles de cuisse confite au verjus et miel d'épices **40 €**

Le pigeon de chez Monsieur Linant cuit en cocotte, jus arabica et vin de noix jeunes légumes à la Française **46 €**

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois **20 €**

DESSERTS

Clin d'œil de « Pierre » **20 €**

Le chocolat « Valrhona » dans tous ces états **20 €**

La rencontre entre la noisette et citron de chez « Bruno » **20 €**

Les fruits exotiques en textures différentes **20 €**