

Les entrées

19€

Tartare de langoustine, coquillages, Tarama Blanc
*Norway lobster tartare, white tarama shell (2-4-13-14)**

Terrine de foie gras, condiment dattes/miso
*Foie gras terrine, miso dates condiment (1-5-8-13)**

Salsifis rôtis, œuf parfait, caviar.
Roasted salsifis, poached egg, Caviar (2-3-4-11-13-14)

Raviolis grillés, Morteau, chorizo, épinard, butternut
*Grilled ravioli, morteau, chorizo, spinach, butturnut(5-8-11-13)**

Organetti, parmesans, légumes, Tom Yum
*Organetti pasta, Vegetables, parmesan, Tom Yum (1-5-7-8-11)**

Les poissons

34€

Légine teryaki, endive au yuzu, émulsion beurre blanc
*Teryaki toothfish, yuzu chicory, white butter emulsion (1-4-7-13-14)**

Pêche du moment, mousseline de racines, condiment cresson
Caught fish, parsnip muslin, watercress condiment (2-7-8-14)

Les viandes

34€

Bavette de Wagyu, légumes de saison, jus fumé, samsang
*Flank steak Wagyu, season vegetables, smoked juice, samsang, (VBO Espagne) (1-6-9-11)**

Pièces du moment, accompagnement de saison
Pieces of the moment, season accompaniment

Truffe pour accompagner vos plats

12€

Le fromage

8€

Pont l'Évêque de chez Martin
*(11-7)**

Les desserts

13€

Plaisir, chocolat croustillant, muscovado
*Crispy chocolate, pleasure (1-3-7)**

Pomme d'Adam, glace beurre noisette
*Pomme d'adam, nutt's and butter ice cream (1-7-8)**

Séoul/Deauville, pistache, turrón
*Séoul/deauville, pistache, turrón (1-7-8-3)**

Menu jeune gastronome servi jusqu'à 8 ans.

16€

***Liste des allergènes, tableau en fin de menu.**