

Pressée de veau de lait et foie gras, ris rôti,  
purée de fenouil à la vanille de Tahiti,  
croûtons à l'orange 45€

Raviolo de langoustines d'Ecosse  
à la vapeur de Riesling et son carpaccio,  
caviar Pétrossian et consommé au citron vert 46€

Lapin tiède de Vendée,  
cèpes étuvées et écrevisses rôties,  
fricassée de maïs et crème au raifort 42€

Queue de homard bleu rôti,  
millefeuille d'aubergine et tourteau,  
sauce bouillabaisse et truffe du Périgord 55€

Saint-Jacques d'Ecosse poêlées, polenta bergamasca,  
ragoût d'escargots de Bernon,  
crème de coquillages 45€

Foie gras du Périgord poêlé,  
pain d'épices croquant et purée de carottes bio,  
sauce aux amandes 45€

Filet de Saint-Pierre poêlé,  
asperges vertes cuites au beurre de foie gras,  
cannelloni de tourteau des Cornouailles 65€

Bar de ligne croustillant,  
moules de bouchot et petites coques,  
velouté au Champagne et à l'eau de mer 60€

Turbot de Bretagne poêlé et braisé,  
tian de guacamole tiède,  
vinaigrette aux fruits de la passion 70€

Carré d'agneau Allaiton rôti, panoufle confite,  
légumes à la Provençale et jeunes pousses d'épinards,  
jus au thym citronnelle 55€

Filet de Black Angus cuit en cocotte,  
joutes de bœuf braisées à la truffe noire,  
consommé aux saveurs d'Antan 55€

Pigeon Royal de Bresse rôti et poché,  
millefeuille de pommes fondantes et artichaut,  
purée de poire et cannelle 60€

Prix nets en euros