

LES ENTRÉES

FIN D'ÉTÉ

Soufflé parmesan, coulis de poivrons rouges grillés, sorbet poivron vert.

Bouillon Zézette : chèvre de Rove, champignons sauvages.

Steak de tomate à la pimprenelle, carpaccio de filet de boeuf | crevettes grises.

Lobe de foie gras de canard à la vapeur, violine de légumes, pêche de vigne.

Pannequet de blette.

153 €

PALAMOS

Gambas de Palamos macérées à la Manzanilla, saisies à l'huile d'olive Picual ;
chou pointu, concombre et raisins blonds.

Barquette végétale de pistes et cassérons, sirop de carotte au Cava.

Tripes, kokotxas de merluchon, œuf de seiche au piment d'Espelette, Guernica.

Poulpitos et petits piments Yamashita croustillants.

Brandade de morue, murex.

165 €

HOMARD ET HUILES D'OLIVES D'ORIGINE

La queue en fines aiguillettes à la nacre, crème de maïs, râpée de noisettes.

Huile d'olive du domaine de Trévallon, focaccia et radis noir.

Cannelloni transparent d'artichauts poivrade, huile d'olive Santa Tea delicato.

Morceaux modestes, consommé de fenouil à l'agastache ; huile d'olive Brites Aguiar.

Bisque *Dodo*, cube de Jurançon, huile d'olive Castelas au cédrat.

Corail crémeux émulsionné, courgettes à l'huile d'olive Marquilliani.

171€

PARFUMS DE TERRE

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants de la polenta blanche à l'angélique –
mousseux de rhubarbe, carottes fanes.

Noix de ris de veau dorée.

Beurre de cuisson déglacé à l'eau-de-vie de houx.

Escargots petits gris à la Diable, poitrine de cochon laquée, Paris boutons.

Soupe d'ortie, fondue d'oseille ; cromesquis de camembert fermier.

Cristal de groseille à l'Angostura, eau de tomate.

157 €

Prix net



LA PECHE

LANGOUSTINE

Bouchée pochée à la vapeur de varech –
côte de romaine, carrés de burrata, oignons fanes à l'hibiscus ; Liebig.
Crème prise au ginseng, pastèque grillée.
Tartare à l'eau-de-vie de prune, jus de raisin gluant, soja frais.

Cristalline au poivre noir de Tasmanie, Jabugo.
Terre de Sienne, betterave bigarreau, galette de quinoa rouge.

189 €

SOLE - ANEMONE DE MER

Sole entière meunière | sèche –
désarêtée, les filets en goujonnettes sont badigeonnés de cidre fermier.
Cubes de mûre, riquette sauvage.
Beurre de cuisson traité comme un Kientzheim, zucchini.
Anémone de mer | riz noir vénéré, cordifole.

167 €

SAINT-PIERRE - AMANDES COQUILLAGES - COUTEAUX

Blanc de gros Saint-Pierre demi-sel taillé épais, poêlé dans un beurre moussieux
au poivre de Madagascar –
il est ensuite relevé de vinaigre de calamansi.
Chou-fleur au curcuma, tomates éclatées, lardo con magro, haricots de Paimpol au romarin.
Voile Rouge de couteaux, amandes coquillages, sacchoriza frais.

161 €

Prix net



LA TERRE

VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau parfumée nigelle et carvi –

elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.

Fregola, pepe bucato, olives Vernède de Camargue, feuille de laitue.

Rognon croustillant, achillée ; gribiche.

Cuir de tête de veau, pousses de tétragone, câpres La Nicchia, sansho.

Oignon doux des Cévennes à l'argouse.

166 €

COCHON NOIR DE BIGORRE

Noix de cochon rôtie au thym serpolet, terminée en papillote avec un jus d'agrumes à la sauge –
shiso vert, marmelade de citron niçois, miel d'arbousier à l'ail noir.

Mortadelle | oreille de cochon | rilette du Mans.

Boudin noir à l'épine-vinette.

Tourtière de légumes Pil.

Condiment Dundee-Peeky.

147 €

CANARD

Coffre de canard de Challans Burgaud enveloppé de poudre de cacao, fumé quelques instants
sous une cloche de chocolat amer –

fines aiguillettes enrobées d'une bigarade au cassis.

Quartiers de fruits et légumes de fin d'été.

Sirop de betterave rouge fraîcheur, sorbet Noir.

Pommes de terre FiFine.

(pour 2 personnes)

148 € | pers

Prix net



LES FROMAGES

Plateaux de six fromages affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.

Confiture de Christine Ferber.

Pommes Dauphine au Laguiole, fudge au cumin.

Les condiments :

Beurre lie-de-vin.

Pâte de ñoras.

Raisins à la liqueur de vinaigre.

Sarasson.

Noisettes caramélisées à la fleur de sel.

Un verre de Porto Graham's Tawny (10 ans d'âge).

60 € | personne

110 € | à partager

Prix net

