

LES ENTRÉES

SAINT-JACQUES – TOURTEAU

Pascaline de Saint-Jacques, noix taillées, noix de coco râpée, oca du Pérou, pomme verte.

Bouillon à la citronnelle.

Noix rôtie, enrobée de lard de Bigorre, nombrils de Vénus.

Chair de tourteau au yuzu vert, shiso vert.

Priestley de Saint-Jacques, corolle de haddock ; mousse de concombre.

Chou kale et épeautre croustillants, caramel de calamansi.

158 €

JARDIN MARIN

Infusion d'algues kombu royal : ormeau, crevettes grises, amandes coquillages ;

radis et poireau.

Barquette végétale de pistes et de gambas de Palamos, sirop de carotte au cava.

Poulpes, tripes de morue, kokotxas de merlu, jus de tête à la manzanilla.

Ravioles d'algues sauvages du Croisic, palourdes.

Vernis, glace huître, cristes marines.

160 €

PARFUMS DE TERRE

Foie gras d'oie | voile de pruneau, chutney d'hiver, navet boule d'or à l'huile de noisette.

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants un chou farci, des légumes racines – crème d'endive, mâche et cornes d'abondance, surette.

Escargots petits gris Pourpre, côte de romaine | puntarella | ail sablé.

Mont d'Or au vin jaune du Jura, royal gala, céleris branches et grenades.

Gelée de topinambour, artichaut maco, truffe noire Melanosporum.

157 €

Prix net

LA PECHE

LANGOUSTINE

Cuite à la vapeur dans une feuille de riz –
navet de Nancy au ponzu, chioggia, Liebig ; sirop de betterave rouge fumée.
Poêlée, enrobée d'un suc de clémentine au citron vert, brocolito, lentilles du Puy.
Cristalline au poivre de Tasmanie.
Crème prise au ginseng, velouté d'épinard.
Flambées à l'eau-de-vie de prune, condiment *Ferdinand*.

189 €

SOLE - ANEMONE DE MER

Sole entière meunière | sèche –
désarêtée, elle est badigeonnée d'une réduction de cidre fermier ;
arroche maritime, cubes de groseille, kabu.
Beurre de cuisson traité comme un Kientzheim.
Anémone de mer | riz noir vénéré, pousses de radis, mange-tout.

(pour 2 personnes)

167 € | pers

LA TERRE

VEAU

Côte de veau du Limousin parfumée nigelle et carvi –
elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.
Frégola, pepe bucato, olives vertes de Lucques ; feuille de laitue, oseilles et roquette sauvages.
Oreille croustillante, gribiche tomatillo, achillée.
Cuir de tête de veau, chou rave au sansho, câpres la Nicchia.
Oignon doux des Cévennes, cristal d'argouse.

166 €

BOEUF FRANÇAIS

Tournedos pané de poivre noir de Kampot, poêlé avec une txistorra –
galette *Dundee-Peeky*, betterave blanche.
Jus de bœuf lié de lie-de-vin.
Moelle enrobée d'une crème de caviar osciètre, salsifis caramélisé, persil fumé.
Carotte d'épaule en pot-au-feu.
Tartare confectionné avec une pièce insolite.
Pomme de terre *FiFine*.

169 €

Prix net



LES FROMAGES

Plateaux de six fromages affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison liés d'un suc de carotte à l'huile d'argan.

Confiture de Christine Ferber.

Caramel cumin.

Pommes Dauphine au Laguiole.

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

