

## LES ENTRÉES

### PARFUMS DE TERRE

Soufflé de parmesan frais, brunoise de poire et céleri-rave au Mont d'Or.

Tranche de lobe de foie gras de canard à la vapeur, gelée de coing, pannequet de blette aux cormes.

Oignon doux des Cévennes Stanza.

Cannelloni transparent de topinambour, artichauts poivrades, escargots Violine.

Bourse de filet de bœuf français à l'anguille fumée, caramel de calamansi.

147 €

### JARDIN MARIN

Consommé d'algues kombu royal, ormeaux, crevettes grises, amandes coquillages ;  
déclinaison de radis.

Barquette végétale de gambas de Palamos, concombre ;  
sirop de carotte au Cava.

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

Pagre et salicornes en tempura.

Nage de murex, brandade de morue Verte.

165 €

### TOURTEAU – SAINT-JACQUES – OURSIN

Corolle de Saint-Jacques grillée, badigeonnée d'un suc de clémentine à l'argouse,  
voile de lait de coco, Priestley.

Chair de tourteau liée d'une infusion de yuzu frais, racine de capucine.

Grosse noix croustillante, purée d'ortie, lard de Bigorre.

Flan d'oursin au vieux malt, perles du Japon.

Petite crêpe épaisse de blé noir, langues d'oursin.

159 €

Prix net



## LA PECHE

### LANGOUSTINE

Cristalline au poivre noir de Tasmanie, lardo con magro.

Grosse langoustine saisie dans un beurre à la réglisse, puntarella et crème de panais.

Bouchée pochée à la vapeur de varech –

soupe de lentilles vertes du Puy ; Liebig.

Royale au ginseng, quinoa rouge.

Tartare à l'eau-de-vie de prune, gel de pamplemousse rose.

189 €

### SOLE - ANEMONE DE MER

Sole entière meunière | sèche –

désarêtée, les filets en goujonnettes sont badigeonnés de cidre Eric Bordelet.

Cubes de tamarillo, riquette.

Beurre de cuisson traité comme un Kientzheim, navets glaçons.

Anémone de mer | riz noir vénéré, cordifole.

167 €

Prix net



## LA TERRE

### VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau parfumée d'ajowan –

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

Fondue de trévisse à l'huile de noisette, feuille de laitue.

Rognon croustillant, achillée ; gribiche.

Cuir de tête de veau, frégola, olives Vernède de Camargue, câpres La Nicchia, tétragone.

Endive braisée entière au sansho, amourettes.

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, miel d'arbousier à l'ail noir.

Mortadelle | oreille de cochon | rilette du Mans.

Boudin noir à l'épine-vinette.

Cocotte de légumes de Monsieur 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 d'hiver.

Sirop de betterave rouge, sorbet Noir.

Tourte traditionnelle.

(pour 2 personnes)

148 € | personne

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 ñora.

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

