

LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Pascaline de Saint-Jacques taillée, chou-fleur, couteaux, tête de veau...

Consommé Alba...

Gougères gorgonzola..., anguille fumée.

Fines tranches de rond de veine de veau fermier frottées de calamansi.

213 €

Risotto Carnaroli au Marsala...

Voile de citron niçois, gambero rosso, oignons grelots...

Encornets, mortadelle grillée, romanesco...

209 €

Biscuit soufflé au parmesan...

Velouté d'épinard, noisettes torréfiées, miel de châtaignier craquant...

Pannequet de seiche, mascarpone, gousses d'ail sablées.

Minestrone de légumes..., glace poire comice | pecorino.

175 €

Blanc de poulette Noire mariné au Moscato d'Asti...

poché dans un beurre moussieux puis taillé en fines escalopes ;

sauce crème au vieux balsamique blanc, chiffonnade de mâche...

Eau de topinambours gélatinisée, cœurs de tomate, pétales de nougat.

218 €

Croquant glacé vanille | grappa...

Infusion aux agrumes, un trait d'huile d'olive que vous choisirez.

Petite tarte de chocolat au lait | fleur de sel, champignons de Paris...

96 €

Menu Truffe Blanche

498 €

Prix net



LES ENTRÉES

TOURTEAU – SAINT-JACQUES – ORMEAU

Biscuit de Saint-Jacques | corolle de haddock, champignons sauvages.

Chair de tourteau liée d'une infusion de yuzu vert, suc de clémentine.

Noix rôtie, enrobée de lard de Bigorre, mélasse de grenade ;

mousse de concombre.

Petite tarte de langues d'oursin, obione.

Tranches d'ormeau et artichaut maco, kombu royal.

151 €

JARDIN MARIN

Amandes coquillages et couteaux infusés à l'eau de mer filtrée, radis rose.

Vernis à l'huître, tofu maison au raifort, algues sauvages du Croisic.

Gelée de rouget de roche à l'ajowan, crevettes grises et cristes marines.

Raviole imprimée d'herbes fraîches ; pistes, poulpes et palourdes.

Gambas de Palamos laquée d'un suc de carotte au cava.

Jus de tête à la manzanilla, tripes et kokotxas.

160 €

HOMARD ET HUILES D'OLIVES D'ORIGINE

Petit homard bleu ébouillanté au moment –

la queue en fines aiguillettes à la nacre, Coteaux-du-Layon, noisettes et maïs frais.

Huile d'olive du domaine de Trévallon, focaccia.

Cannelloni transparent, huile d'olive Santa Tea delicato.

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

Bisque traditionnelle, huile d'olive Messinian Treasure.

Corail crémeux émulsionné, girolles | coriandre à l'huile d'olive Marquilliani.

163 €

Prix net



LA PECHE

LANGOUSTINE EN TROIS SERVICES

| Ébouillantée | décortiquée. Carpaccio de navet au ponzu. Liebig au citron noir iranien.
Crues | givrées légèrement fumées.
Crème prise au ginseng.
| En cristalline au poivre de Tasmanie.
Salpicon aux fruits de la passion, flambées à l'eau-de-vie de prune ; brunoise de potimarron.
| Grosse langoustine croustillante 1982 –
condiment *Ferdinand*.

189 €

SOLE - ANEMONE DE MER

Sole entière meunière | sèche –
désarêtée, elle est badigeonnée d'un suc 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, tomate au sansho, câpres la Nicchia.
Oignon doux des Cévennes, cristal d'argouse.

166 €

BOEUF FRANÇAIS

Paleron de bœuf pané de poivre noir de Kampot, poêlé au laurier –
tranché devant vous, la viande est posée sur une galette de blé noir *Dundee-Peeky*, txistorra.
Jus de bœuf lié de lie de vin.
Moelle enrobée d'une crème de caviar osciètre, salsifis caramélisés, 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

