

EXPRESS LUNCH

2 Plats \$588 | 3 Plats \$688

Plat Additionnel \$98

I

Pâté quatre viandes blanches –
céleri rémoulade, pickles de légumes.

Tartare de thon rouge /haddock /saumon fumé, cornes d'abondance,
gelée de crevettes grises.

Ceviche de Saint-Jacques, glace brocoli au wasabi, coriandre fraîche.

Huîtres Prat-ar-coum sur glace –
Granité d'échalotes, pâte de thon blanc aux câpres.

Eau de topinambour fumée –
Sorbet tamarillo, salade de mâche et pomme verte, toast de pain grillé.

II

Chair de crabe au beurre doux, gambas Obsiblué ;
Céleri branche, copeaux de cheddar.

Soupe de foie gras de canard, coing à l'hibiscus, cubes d'amontillado.

Escargots à la Bordelaise.

Endive braisée entière, fondue d'oignons de Roscoff caramélisés.

III

Pavé de lotte bardé de pancetta, rôti –
Purée de pomme de terre iodée, puntarella.

Pavé de cabillaud confit à l'huile d'olive –
Brandade de morue Verte, pochas.

Tête de veau a la sauge –
Pommes vapeur, poireau grillés et champignon bouton.
Mayonnaise aux fines herbes.

Tranche de gigot d'agneau de l'Aveyron.
Purée de radicchio à l'huile de noisette, gelée de piment d'Espelette.

Suprême de pintade farci sous la peau d'une crème d'amande pistachée –
Taillé en aiguillettes, crème de morilles au poivre vert.

Gnocchi *Piero TT* –
Crème de parmesan café et curcuma.

IV

Sélection de fromages de notre maître affineur Bernard Antony.

Compote de pommes, crumble, mousse de lait infusée à la feuille de cannellier.

Cake au citron, sirop gluant de citron, framboises fraîches au basilic et parfait glacé.

Ganache au chocolat, sorbet au cassis, tuile Moscovado / banane.

Feuilletage croustillant / thé Matcha, pomme verte, crème Anglaise.