

ENTRÉES

Huîtres Legris nature.		16€
Gaya. 3 pièces		
	pain de seigle	18€
	pickles	
Pâté Marguerite.	beurre aux algues	
Salade de haricots verts.		25€
Tartare de boeuf et thon rouge, daïkon acidulé.		35€
Pressé de tourteau, vinaigrette de couteaux au mirin.		32€
Œuf Torino.		15€
Carpaccio de daurade royale, radis rose et gel de pamplemousse au cerfeuil.		29€

LÉGUMES D'AUTOMNE

Champignons sauvages.	26€
Gratin d'oignonx doux des Cévennes et côtes de blette au Cantal entre-deux.	16€

ENSUITE

Cœur d'artichaut Dieppoise.	26€
Pavé de lieu jaune rôti à la peau, grenailles et céleris branches.	36€
Maquereau grillé beurre d'anchois, choux kale et bulots.	25€
Sole meunière sèche.	
Beurre noisette aux noisettes.	
Purée de ratte au curcuma.	55€

Fricassée de homard bleu au poivre rose, chou-fleur.

Bisque, riz basmati aux abricots moelleux. 59€

Grosse langoustine Terre de Sienne, velouté de cocos de Paimpol, oignons cébettes. 52€

Foie de veau à la Vénitienne, pousses d'épinard. 45€

Trois côtes d'agneau grillées, paillason à l'estragon. 49€

Fromages fermiers. 11€

LE MENU DU DÉJEUNER

Le plat	33€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	43€
Entrée / Plat / Dessert	49€

DESSERTS

Tarte aux pommes.
Paresseuse au Calvados. 16€

Tarte Rose coquelicot, groseilles et guimauves. 14€

Croquant chocolat Guanaja.
Eau Pampelune, cassis éclatés. 18€

Rhubarbe de Monsieur Vermès, glace et Simone Amarelli. 18€

Cake citron / nougatine, mirabelles. 14€

Mousse pastèque au Campari, pêche de vigne, glace fromage blanc. 14€

Glaces et sorbets du jour. 12€

Prix net