

# ENTRÉES

## LANGOUSTINE \$850

Grosse langoustine *Terre de Sienne*, crêpe de sarrasin au fenouil.  
Salpicon avec pommes de terre nouvelles et concombre au Chablis,  
Voile de seiche badigeonné d'un gel de citron au cerfeuil.  
Carpaccio de langoustines crues, brunoise de céleri branche et algues fraîches.  
Royale au curry vert.

## PARFUM DE TERRE \$780

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants foie gras de canard,  
Artichaut poivrade en barigoule et une laitue farcie de ricotta –  
Velouté de brocoli.  
Bouillon forestier légèrement lié au riz noir: fèves, petits pois, lard de Bigorre et melon semi-confit.  
Tartelette végétale, duxelle de champignons de Paris au cresson.  
Vitello Tonnato, glace moutarde.

## VEGETAL \$740

Eau de tomate à l'aneth, glace huile d'olive, carrés de mozzarella.  
Bouchée d'abricot moelleux au chèvre frais, mange-tout et haricots verts.  
Gaspacho de tomate / fraise, granité poivron vert / vinaigre de Xérès.  
Cannelloni d'aubergine, fondue d'épinards au sésame noir.

## JARDIN MARIN \$820

Carpaccio de daurade royale macéré dans un sel d'agrumes –  
Crème crue au caviar osciètre d'aquitaine, gelée d'algues kombu, salicornes, granité de lait ribot.  
Gambero rosso saisie à la manzanilla, quinoa à l'ail noir.  
Voile de piquillos: kokotchas, tripes de morue, céleri rave à la bonite séchée.  
Tartare de thon rouge, fenouil grillé et feuille d'huitre.

# LA MER

## HOMARD \$960

Fricassée de homard bleu à la verveine et amandes fraîches.

Condiment *Torino*.

Rillettes de pinces, ajo blanco, râpée de kumbawa.

Bisque traditionnelle servie en tasse.

## BAR DE LIGNE / CARABINEROS \$860

Pavé de bar sauvage grillé, poché dans un beurre clarifié –  
le poisson est pané de poivre rouge de Pondichéry, pousses de coriandre et girolles.

Bouillon *Zezette*, carabineros, tofu, herbes fraîches.

Gnocchi vert et poireaux grillés.

## TURBOT \$860

Pavé de turbot sauvage rôti à l'arête –  
les filets sont déposés dans un bouillon de mousserons, palette ibérique,

Oignons nouveaux et arroche rouge.

Gâteau de foie blond, crémeux d'araignée de mer.

Gelée de crevettes grises, sommités de chou-fleur.

# LA TERRE

## AGNEAU AAA \$880

Côte d'agneau de l'Aveyron grillée à l'origan –

Crumble Vert, chorizo, ail rose sablé.

Selle en crépine, socca, yaourt de brebis, marmelade de pêche.

Ris, rognon et fregola à la Diable.

Glace roquefort, chiffonnade de sucrose.

## BOEUF \$960

Pièce d'entrecôte Wagyu grillée, glacée de sauce Bordelaise –

Mousseline de rattes, toast de moelle à la poutargue, feuilles et fleurs de capucine.

Conchiglioni farci de queue de bœuf à la truffe noire d'Australie.

Consommé froid, pickles.

## PIGEON \$940

Pigeon rôti à la sarriette–

les filets taillés sont enrobés dans une bigarade aux cerises ;

Feuille de chou vert, amandes Polignac, navets braisés.

Cocotte de cocos borlotti au romarin.

Sorbet tamarillo, prunes fermentées.