

ENTRÉES

PARFUM DE TERRE \$780

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume de la pluma laquée au miel acidulé de vinaigre de riz –

Carpaccio de betterave rouge, framboises et maïs frais.

Pâté de quatre viandes blanches, glace moutarde, salade de haricots verts.

Cannelloni d'aubergines aux escargots petit-gris, crème de chèvre frais herbacée.

Parfait glacé à l'estragon, huile d'olive douce et fèves.

LANGOUSTINE \$850

Grosse langoustine grillée Dundee-Pinky, voile de seiche et fleurs de bourrache.

Des petites poêlées à l'aneth, fleur de courgette et brunoise de citron confit.

Crue assaisonnée d'un gel de champagne au gingembre, mangue jaune et coriandre.

Royale au curry vert.

VEGETALE \$740

Tomate farcie de mini tomates et poivrons rouges à la menthe.

Sorbet vinaigre balsamique, caramel d'oignons doux, mange-tout.

Bavaroise de roquette au basilic.

Soupe de tomate, tarte végétale d'amandes fraîches.

PIERO TT \$820

Tartare de thon rouge pimenté, riz noir de la Plaine du Pô aux noisettes du Piémont.

Poulpe grillé, émincé à la vénitienne.

Raviole de jaune d'œuf, bouillon de poule au marsala, jambon San Daniele.

Pastèque au Campari, brunoise de melon au céleris branches, stracciatella.

LA MER

TURBOT \$860

Pavé de turbot sauvage rôti à l'arête –
les filets levés sont terminés dans un beurre mousseux au curcuma frais.
Velouté d'ortie, herbes effrayées.
Côtes de romaine et fregola, poêlée de couteaux.
Granité champagne à l'angostura, brunoise de fruit du dragon et concombre.

CÔTE BASQUE \$860

Rouget poêlé Bellilo.
Piquillos grillé, anchois cantabriques, encornet aux câpres ; infusion d'olives noires.
Carpaccio de bar sauvage au piment d'Espelette, cube de Manzanilla, sorbet poivron vert.
Tartelette de maquereau au chorizo.

HOMARD \$960

Fricassée de homard bleu à la verveine, Norimoutier, carottes fanes et tiges de rhubarbe.
Bisque traditionnelle.
Morceaux modestes en tempura.
Gros quartier de choux fleur à la vapeur d'algues, corail crémeux.

LA TERRE

BOEUF \$960

Cœur d'entrecôte australienne ou filet de bœuf Japonais.
Grillée, panée d'herbes fraîches, feuille de chou, moelle.
Sauce bordelaise.
Glace de pomme de terre au caviar osciètre.
Purée de cocos de Paimpol au jus, ratatouille.

AGNEAU AAA \$880

Selle d'agneau de Lozère en crépinette, rôtie à l'origan –
Pate en berlingot farci à l'ail noir, cresson alénois et Roquefort râpé.
Côte à la milanaise, artichauts poivrades aux pignons.
Ris, rognon et semoule de blé dur au vadouvan.

PIGEON \$940

Coffre de pigeon rôti aux aromatiques –
les filets taillés sont enrobés d'une bigarade au kirsch.
Fondue d'échalotes et cerises poêlées.
Pommes de terre Anna au foie gras.
Sorbet tamarillo, haricots beurre.