

ENTRÉES

PARFUM DE TERRE \$780

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume un biscuit de foie blond, des oignons nouveaux – tomates cerises et côtes de blette en aigre-doux.

Morilles au vin jaune du Jura, carottes fanes braisées.

Pointes d'asperges blanches cuites au moment, parfait glacé à l'estragon; un trait d'huile d'olive douce.

Pâté de quatre viandes blanches, légumes en pickles.

LANGOUSTINE \$850

Grosse langoustine poêlée Terre de Sienne, tiges de rhubarbe, lentilles vertes du Puy et soja frais.

Petites langoustines grillées au poivre vert, salade de haricots verts.

Langoustine tapée, voilée de lard blanc de Bigorre, fondue d'oseille.

Tartare enrobé d'un gel citron/vodka, mangue jaune et avocat.

JARDIN MARIN \$820

Carpaccio de daurade royale macéré dans un sel d'agrumes, granité lait Ribot/raifort / caviar osciètre.

Huître Gaya.

Gelée d'algue kumbu: ormeaux, koktxas, chou-fleur, radis rose.

Thon rouge, riz noir vénéré au gingembre.

VEGETALE \$740

Pointes de grosses asperges vertes Turner, les queues émincées à cru au parmesan.

Gâteau de poireaux, feuilles de kabu pilées Nantaise.

Bouillon de printemps: petits pois, oignons cébettes, gnocchi de pomme de terre.

Raviole de jaune d'œuf, julienne de céleris branche, consommé de fenouil à l'anis étoilé.

Navet farci à l'Aveyronnaise.

LA MER

TURBOT \$860

Darne de gros turbot rôtie à l'arête –
les filets levés sont déposés sur une marinière de coquillages.
Herbes et pousses sauvages.
Poêlée de couteaux, cote de romaine et fregola.
Concombre mariné, granité champagne.

SOLE \$860

Sole de petit bateau traitée meunière –
velouté d'épinards, champignon de paris et charizo.
Tartelette végétale de crevette grise au mousseron.
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel.

HOMARD \$960

Salpicon de homard bleu de Bretagne –
pommes grenaille et girolles au beurre d'algues.
Bisque traditionnelle.
Gros quartiers de chou-fleur à la vapeur, râpée de muscade, corail crémeux.
Laitue farcie des morceaux modestes à la coriandre fraîche.

LA TERRE

BOEUF \$960

Pièce d'entrecôte Wagyu grillée puis glacée d'une sauce Bordelaise –
purée de pois chiche.
Conchiglioni farcis de queue de bœuf au vin rouge, fleurs de capucine.
Glace à la moutarde de Dijon, légumes croquants.

AGNEAU AAA \$880

Crêpinette d'agneau de l'Aveyron rôtie à l'origan –
aubergine Stilleto, socca et ail des ours.
Côte grillée, tomate Otti.
Ris et rognon au vadouvan, galette de semoule de blé dur.
Gelée d'olive noire, yaourt de brebis, Roquefort râpé.

PIGEON \$940

Coffre de pigeon rôti entier aux aromatiques –
Les filets taillés en aiguillettes sont déposés sur une marmelade de pomme confite à la cannelle,
feuilles de l'Abbé Nollet.
Sauce salmis au marsala.
Pomme de terre Anna, citrons confits.
Sorbet tamarillo, haricots verts.