

EXPRESS LUNCH

2 Plats \$588 | 3 Plats \$688

Plat Additionnel \$98

I

Pâté de quatre viandes blanches, glace à la moutarde.

Carpaccio épais de dorade royale, quartiers d'artichauts, herbes marinées.

Glace burrata, petites tomates confites à l'estragon.

Tartare de bœuf, têtes d'asperges blanches et pâte de jaune d'œuf,
Noisettes caramélisées.

Salade Félicia, salpicon de noix de Saint-Jacques.

II

Poulpes grillés, céleris branche et purée de piquillos.

Gâteau de foie blond, haricots verts et bisque d'étrilles.

Salpicon de gamberro rosso à l'amontillado, petit épeautre du pays de Sault.

Morilles au vin jaune du Jura, oignons fanes.

III

Saint-Pierre grillé, oignon doux des Cévennes cuit entier au four, riz noir vénéré.

Barbue croustillant, fondue de salades au colatura, algues paillettes.

Cœur d'entrecôte de bœuf wagyu grillé, purée d'oseille et rhubarbe, galette de sarrasin;
Sauce Bordelaise.

Filet mignon de porc noir de Bigorre laqué, polenta crémeuse aux raisins blonds, côtes de blette.

Pièce d'agneau de l'Aveyron frottée d'ail et de marjolaine, rôtie.

Caviar d'aubergine aux olives noires, navets nouveaux.
Jus au tamarin.

Bouillon Zézette: frégola, petits pois, carottes fanes et asperges vertes.

IV

Sélection de fromages de notre maître affineur Bernard Antony.

Éclair au chocolat, eau de chocolat, raisins blonds, glace au whisky.

Marmelade à la rhubarbe / sorbet au yaourt, biscuit sablé, guimauve, gelée de rhubarbe.

Panna-cotta à la vanille, fraise, chocolat blanc.

Sirocco citron, pomme verte et concombre marinés au Limoncello, sorbet citron vert