

LES ENTRÉES

LA COURGETTE FLEUR 48 €

FARCIE À LA TRUFFE, COURGETTE, HUILE DE PISTIL,
CHIPS DE FLEURS DE COURGETTE,
ÉMULSION DE COURGETTE

LA COQUILLE ST JACQUES 54 €

JUSTE SAISIE
RAGOÛT DE BARBES AUX FÉVETTES
FÉVETTES FUMÉES AUX HERBES DU JARDIN
FLEUR DE ST JACQUES AU THÉ MATCHA

LA LANGOUSTINE 58 €

RÔTIE AU PAMPLEMOUSSE
BROCOLETTI AUX AGRUMES
TARTARE DE LANGOUSTINE AU PAMPLEMOUSSE

LES ASPERGES VERTES DE ROQUES HAUTES 48 €

CUITES SUR LE GRILL, SABAYON D'ASPERGES
HOT DOG D'ASPERGES

LES MORILLES 59 €

RÔTIES ET FARCIES, ÉCUME AU CAFÉ
CASSOLETTE DE MORILLES ET FARFALLE
SAUTÉES AU BEURRE D'AIL ET PERSIL

LES PLATS

LA CARTE

LE PAGRE 65 €

SUR LE GRILL
RAVIOLE VÉGÉTALE DE PETITS POIS
PETITS POIS CUISINÉS DANS SON JUS DE COSSE

LA SOLE DE LIGNE 95 €

FARCIE AUX COQUILLAGES ET CRESSON
PETITS RAVIOLIS DE COQUILLAGES
SAUCE AU CAVIAR

LE SAINT PIERRE 68 €

SAISI SUR LA PEAU
COURGETTE VIOLON CUITE ET CRUE
CÉBETTES ET CITRONS CONFITS
JUS DE TÊTE

LE RIS DE VEAU 72 €

DORÉ AU SAUTOIR
TRÉVISE GRILLÉ FAÇON NIÇOISE
FRITONS EN SALADE
JUS RÉDUIT

L'AGNEAU 65 €

EN DÉCLINAISON
POIS CHICHES AU JUS DE CUISSON
CONDIMENT YAOURT GREC
RAVIOLE D'AGNEAU

LE PIGEON 68 €

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN
POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAÏS FUMÉ
CUISSÉ CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT
