

LES ENTRÉES

LA SAINT-JACQUES 66 €

SAINT-JACQUES DE PLONGÉE RÔTIE
RAGOÛT DE BARBES ET CRÈME DE CRESSON
SAINT-JACQUES JUSTE VIVIFIÉE AU BOUILLON DE CRESSON

LE ROUGET 45 €

ROUGET RÔTI
ROQUETTE DE JEAN-CHARLES ORSO ET SES CONDIMENTS
SOUPE DE ROUGET LIÉE AUX ABATS
CEVICHE DE ROUGET À LA ROQUETTE

UNE BALADE AUTOMNALE 46 €

PETITS LÉGUMES DU MARCHÉ, RÔTIS ET GLACÉS,
SABAYON HERBACÉ AU POIVRE DU TIMUT

LA CARABINEROS 65 €

CUITE AU BARBECUE
SA TÊTE FARCIE FAÇON GRATIN
AVEC SA BETTERAVE AU FOIN ET SON CONDIMENT FUMÉ
TARTARE DE CARABINEROS EN FAUX RAVIOLI DE BISQUE
SABAYON CARABINEROS ET CAFÉ

LES GNOCCHIS 120 €

À LA TRUFFE D'ALBA, FAÇON PIÉMONTAISE
BEURRE DE PARMESAN
BOUILLON DE POMMES DE TERRE

LES PLATS

LE SAINT-PIERRE

80 €

GRILLÉ
NAVETS FARCIS DE LEURS CONDIMENTS DE FANES ET CAVIAR
JUS DE TÊTE AU CITRON CONFIT

LE PAGRE

74 €

RÔTI À LA COURGE
ÉCORCE DE CLÉMENTINE CONFITE
JUS DE TÊTE INFUSÉ COURGE ET CLÉMENTINE

LE MAIGRE

69 €

EN VAPEUR ET ÉMULSION DE COQUILLAGES
PISTES FRITES CROUSTILLANTES
RAVIOLES DE COQUILLAGES EN SOLEIL

LE RIS DE VEAU

82 €

SIMPLEMENT RÔTIS
MINI GIROLLES
AMANDES FRAÎCHES ET CITRON CONFIT
JUS DE VEAU AU VIN D'ARBOIS

L'AGNEAU

72 €

SELLE D'AGNEAU RÔTI AU THYM
EPINARD DE CHEZ JEAN-CHARLES ORSO
FARCI COMME ON L'AIME
SARDINE GRILLÉE AU BARBECUE
JUS AU THYM

LE PIGEON

74 €

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POIVRE
LÉGUMES ET FIGUES GRILLÉS
CUISSÉ CONFITE AU PORTO ET MIEL DE FIGUIER
JUS DE PIGEON AU VIN ROUGE