

## 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 TURBOT

79 €

TURBOT ET COURGE GLACÉS, RÔTIS À LA CLÉMENTINE  
CONFITE, FLEUR DE TAGÈTE  
JUS DE TÊTE À LA CLÉMENTINE

### LE MAIGRE

69 €

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

### LE RIS DE VEAU

82 €

CUIT CROUSTILLANT AU SAUTOIR  
ENDIVES GLACÉES AU CITRON CAVIAR  
FRITONS DE RIS DE VEAU  
JUS DE VEAU AU VIN JAUNE ET CITRON CAVIAR

### L'AGNEAU

72 €

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM  
PETIT GÂTEAU DE CARDONS GLACÉS AU JUS D'AGNEAU  
CÂPRES FRITS, OLIVES DE PAYS  
POITRINE CONFITE DANS SON JUS

### LE PIGEON

74 €

CUIT SUR LE COFFRE EN CROUTE DE POIVRE  
LENTILLES VERTES DU PUY AU LARD PAYSAN  
CUISSSES CONFITES  
JUS DE PIGEON RÉDUIT

### LE LIEVRE A LA ROYALE

79 €

FARFALLES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE  
PURÉE FAÇON ROBUCHON