

LES ENTRÉES

LA SAINT-JACQUES 66 €

SAINTE-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 FARCIÉE 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 €

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

LES PLATS

LE SAINT-PIERRE	80 €
GRILLÉ NAVETS FARCISS 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 COUILLAGES PISTES FRITES CROUSTILLANTES RAVIOLES DE COUILLAGES 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 €
SELLÉ D'AGNEAU RÔTIE AU THYM PETIT GÂTEAU DE CARDONS GLACÉS AU JUS D'AGNEAU CÂPRÉS 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 CUISSES CONFITES JUS DE PIGEON RÉDUIT	
LE LIEVRE A LA ROYALE	79 €
FARFALLES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE PURÉE FAÇON ROBUCHON	