

LES ENTRÉES

LE ROUGET DE ROCHE 45 €

ROUGET RÔTI TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE
SOUPE DE ROUGET LIÉE AUX ABATS
CEVICHE DE ROUGET AU BOUILLON DE TÊTE DE VEAU

LES LEGUMES PRINTANIERs 46 €

LÉGUMES PRINTANIERs GRILLÉS ET RÔTIS
SABAYON DE LÉGUMES FERMENTÉS
EMULSION HERBACÉE

LA LANGOUSTINE

1 PIÈCE 60 €

2 PIÈCES 90 €

3 PIÈCES 120 €

RÔTIE, BOUQUET D'HERBES MARITIMES
SA TÊTE FARCIE AU TARTARE

L'OIGNON TRUFFE 66 €

SUR L'IDÉE D'UNE PISSALADIÈRE À LA TRUFFE
BOUILLON TRUFFÉ

LA SAINT-JACQUES ET RADIS DE COULEUR 62 €

SAINT-JACQUES GRILLÉE AU MISO DE RADIS VERT
AVEC SON RAGOÛT DE BARBES
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, RADIS FERMENTÉ ET YUZU

LES PLATS

LE SAINT-PIERRE

80 €

GRILLÉ AU THÉ MATCHA
RAVIOLE DE COQUILLAGES ET CAVIAR
SABAYON DE COQUILLAGES ET THÉ MATCHA

LA SOLE PETIT BATEAU

79 €

FARCIE, CONDIMENTS GÉNOIS AU CITRON CONFIT
BOUQUET HERBACÉ
JUS DE SOLE HUILE D'HERBES ET CITRON

LE MAIGRE

69 €

EN VAPEUR DE PAMPLEMOUSSE
ENDIVES FONDANTES ET MIKADO
JUS DE TÊTE AU PAMPLEMOUSSE CONFIT

LE RIS DE VEAU

82 €

RÔTIS AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES
BLETTES GLACÉES AUX CONDIMENTS
CRÈME DE BLETTES RAFRAICHIE
JUS DE RIS DE VEAU AU VIN JAUNE

L'AGNEAU

72 €

CÔTE GRILLÉE ET SELLE D'AGNEAU RÔTIE
TRÉVISE BRAISÉE ET GRILLÉE AU BARBECUE
JUS D'AGNEAU COMME UNE SAUCE À MANGER

LE PIGEON

74 €

CUIT SUR LE COFFRE LAQUÉ AU POIVRE ET POLLEN
BETTERAVE CUITE AU FOIN, CUISSE CONFITE
JUS DE PIGEON LIÉ À LA BETTERAVE ET POIVRES