

## 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 PRINTANIERES 46 €

LÉGUMES PRINTANIERES GRILLÉS ET RÔTIS  
SABAYON DE LÉGUMES FERMENTÉS  
EMULSION HERBACÉE

LA LANGOUSTINE 65 €

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 CUIE AU FOIN, CUISSE CONFITE  
JUS DE PIGEON LIÉ À LA BETTERAVE ET POIVRES