

LES ENTRÉES

LE ROUGET DE ROCHE 45 €

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

LES ASPERGES DE ROQUES - HAUTES 55 €

GRILLÉES AU BARBECUE
TARTE D'ASPERGES AUX FLEURS D'AIL DES OURS
SABAYON D'ASPERGES AU CAMPARI

LA LANGOUSTINE 60 €

RÔTIE, FÉVETTES DU PAYS, ANCHOIS, CÉBETTES
ET OLIVES
BISQUE TRANCHÉE AU CONDIMENT HERBACÉ A
LA MÉLISSE
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
AGRETTI À L'AIL ET AU PERSIL
JUS DE SOLE HUILE D'HERBES ET CITRON

LE LIEU JAUNE

69 €

EN VAPEUR DE POIVRE DE TIMUT
PETITS POIS GLACÉS AU JUS DE COSSE
JUS DE TÊTE AU BOUILLON DE JUS DE COSSE DE PETITS
POIS

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