LES ENTRÉES

LA BECASSE DES MERS 45 €

Rencontre entre le rouget et la tête de veau laquée
Rouget grillé en portefeuille, mélisse et peau croustillante
Soupe de poisson de roche aux foies de rouget et tête de veau
Gelée de tête de veau à la mélisse, rouget au naturel

UNE BALADE AUTOMNALE 46 €

Légumes et fruits du marché, grillés et glacés
En enveloppe herbacée

LA LANGOUSTINE 60 €

Simplement grillée
Échalotes confites farcies
Bisque de langoustine au vin rouge

LA SAINT-JACQUES 66 €

Saint-Jacques et topinambour grillés
En enveloppe croustillante
Crème de topinambour, réduction de café
Saint-Jacques au naturel, extraction de café,
Topinambour

LE CEPE 58 €

Grillé, émulsion de mousserons
Marshmallow de cèpes
Salade de copeaux de cèpe et de frisée
Vinaigrette au bouillon de cèpes

LES PLATS

LE LIEU JAUNE — 74 €

Lieu farci aux agrumes, juste nacré
Fraîcheur de fenouil, légèrement anisé
Velours de tête aux agrumes de Pays

LE BAR — 83 €

Grillé et confit à l'huile d'algues
Fraîcheur iodée, condiments d'algues et de coquillages
Ravioles de coquillages et caviar

LA BAUDROIE — 69 €

Baudroie rôtie
Blettes de Jean-Charles Orso farcies aux herbes potagères
Joue de baudroie en guanciale, foie grillé et poché au consommé, jus de tête herbacé

LE RIS DE VEAU — 82 €

Simplement rôtis
Mini-girolles
Amandes fraîches et citron confit
Jus de veau au vin d'Arbois

L'AGNEAU — 72 €

Selle, côte, poitrine et saucisse d'agneau herbacée
Le tout rôti et glacé
Courge à la clémentine
Tartelette de courge rafraîchie à la clémentine brûlée
Jus d'agneau à la feuille de clémentine

LE PIGEON DE PORNIC — 74 €

Cuit au barbecue, betterave fumée
Cuisse confite, saucisse d'abats et betterave
Condiments de shiso et mûre
Jus de pigeon réduit

LE LIEVRE A LA ROYALE — 89 €

Farfalles à la farine de châtaigne
Purée façon Robuchon