

## Menu dégustation

80

### Accord vin

40

## Entrées - Starters

Velouté du moment

Soup of the day

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

Croustillants de crevettes, salade verte, vinaigrette basilic mangue

Crispy shrimp rolls, green salad, mango and basil dipping sauce

16

Gravlax de saumon à la betterave, maki d'avocat et concombre mariné au gin, vinaigrette au sésame

Salmon gravlax with beetroots, maki of avocado and cucumber marinated in gin, sesame vinaigrette

18

Nems de canard confit, mousseline de carotte et lait de coco, chiffonnade de menthe et concombre

Duck confit nems, carrot and coconut mousseline, mint and cucumber chiffonnade

18

Œuf croustillant, champignons, épinards, mousseline de pomme de terre, crème truffée

Crispy soft-boiled egg, mushrooms, spinach, potato mousseline, truffle cream

17

Escargots cuits dans un court-bouillon, légumes croquants, espuma de céleri-rave

Snails in a court-bouillon, crunchy vegetables, celeriac espuma

17

Tartine de foie gras, péché mignon de Sophie

Foie gras on toast, Sophie's indulgence

20

Tartine de moelle légèrement relevée

Bone marrow on toast

18

## **Un clin d'œil à l'Italie – Primi Piatti**

Risotto aux cèpes des bois

Porcini risotto

38

Ravioles de homard et sa bisque, bébés épinards

Lobster ravioli and its bisque, baby spinach

37

Gnocchi, poutargue, citron confit et émulsion au safran

Gnocchi, bottarga, lemon confit and saffron emulsion

37

Ravioles de bœuf, foie gras, émulsion à l'ail, jus parfumé au shitake

Beef ravioli, foie gras, garlic emulsion, jus infused with shitake

35

## **Mer – Sea**

Morue noire laquée au miso, légumes racines rôtis, vinaigrette au kalamansi, mousseline de chou-fleur

Glazed black cod with miso, roasted roots vegetables, kalamansi vinaigrette, cauliflower mousseline

40

Pétoncles rôtis, condiment de shiitake, lardons et échalotes, nage de châtaigne, emulsion à la cardamome

Roasted scallops, shiitake, bacon, shallot condiment, chestnut coulis, cardamom foam

40

## **Terre - Land**

Ris de veau croustillants, gremolata à la châtaigne, champignons king eryngii, choux de Bruxelles, mousseline de panais, gastrique au café

Crispy veal sweatbreads, chestnut gremolata, king oyster mushroom, Brussels sprouts, parsnip mousseline, coffee gastric sauce

40

Filet de bœuf Angus au poivre, haricots verts, pressé de pomme de terre façon gratin dauphinois,

Peppered Angus beef tenderloin, green beans, scalloped potatoes with a twist

40

Magret de canard, ravioles de courges, légumes racines, coing rôtis, jus de canard

Duck breast, squash ravioli, roots vegetable, roasted quince, duck juice

40