

Menu dégustation

80

Accord vin

45

Entrées – Starters

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

Burrata, muhammara, basilic

Burrata, muhammara, basil

18

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

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

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, maki d'aubergine farci d'un tartare de topinanbours et pignons de pin,
mousseline de gourganes

Black cod lacquered in miso, eggplant maki stuffed with Jerusalem artichoke and pine nuts, fava bean mousseline

40

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

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

42

Homard rôti, éfiloché de joue de veau braisée, mousseline de pomme de terre, tombée de légumes, émulsion de
bisque

Roasted lobster, braised veal cheek, potato mousseline, vegetable medley, bisque foam

45

Terre - Land

Ris de veau croustillant, 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

43

Filet de bœuf Angus, légumes rôtis, espuma de champignons, gastrique au vin rouge

Filet of Angus beef, roasted vegetables, mushroom espuma, red wine gastrique

40

Cuisson d'agneau en deux temps, côtelette de filet rôti au romarin, souris confite, légumes racines, polenta
croustillante

Lamb cooked in two ways, rosemary-roasted rack, confied shank, root vegetables and crispy polenta

45