

SEINE D'ÉTÉ

La Saisonnalité, les notes fraîches 54

*Langoustine juste saisie / Fumée au Pin / Macédoine aux condiments
Tomate filtrée et confite
Rouget au feu de bois / Anguille fumée*

Le Foie Gras de Canard 42

*Cuit dans des Feuilles de Cerisier
Fruits rouge juste poêlés à la Mélasse
Verveine / Amande fraîche*

Le Poisson d'Arrivage en fines tranches 45

*Poutargue de Mulet / Citron noir d'Iran
Huile d'Olives parfumée à la feuille de Citronnier*

Le Pain Soufflé de Homard 44

*Bouillon beurré d'Oignons rôtis et Champignons
Crème de Pistaches torréfiées*

Le Lieu Jaune de ligne Ikejime 60

*Riz croûté aux Algues / Bigorneaux
Bouillon de Moules au Chorizo / Sabayon Persil*

Le Turbot 75

*Pain rôti et Poutargue
Fleur de Courgette cuite dans une feuille de Figuier*

Le Saint Pierre 65

*Cresson grillé
Girolle clou / Aioli vert*

La Volaille de Bresse rôtie 64

*Fin ragoût de Haricots et Maïs
Crème de Volaille au vieux Xeres*

La Pomme de Ris de Veau 65

*Dorée au sautoir / Condimentée au Sésame
Raviole végétale*

Nos Poissons de ligne 15 les 100 gr

Simplement grillés / mousseline pistachée

*Laissez-vous guider par la nature.
Le temps d'un moment.*

Découverte

4 Services

90

Terre / Mer

6 Services

140

Expression

8 Services

170

Nos Menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Nos Prix sont nets.

NOTES SUCREES

L'ECORCE

PALET CARAMEL CACAHUETE / CHOCOLAT
GLACE AU SEL

18

TERRE FROIDE

BLANC MANGE D'AMANDE
PECHE BLANCHE MATUREE

18

LE GALET BLANC

FAISSELLE / CITRON VERT
FRAISE

20

LE SOUFFLE

ABRICOT
PISTACHE

20

LES SORBETS ET GLACES

16

LES FROMAGES AFFINES

CONDIMENTS

18

Antoine

Du piquant, de l'acidité, de la rondeur parfois de l'amertume.
Des textures.

Telle est la conception de notre cuisine où chaque produit est le fruit d'une recherche
scrupuleuse.

Où tous les plats sont pensés pour toucher à l'émotion.

De la mémoire du goût au souvenir d'un moment passé.
Du parfum d'un voyage au retour à l'essence même de la nature.

L'art de vous recevoir pour vous faire partager notre passion.

Thibault SOMBARDIER

Août 2017

