

## SEINE D'HIVER

## Notes Sucrées

<b>La Saisonnalité</b>	59
<i>Langoustine juste saisie / Fumée au Pin / Salade mi-cuite</i>	
<i>Soupe d'Etrille / Lait d'Amande</i>	
<i>Barbue à crue / Oseille / Poutargue</i>	
<b>Les Huîtres Spéciales</b>	55
<i>L'Huître « Hérisson » flanquée de Caviar Kristal</i>	
<i>L'Huître gratinée / Sabayon Vin Jaune</i>	
<i>L'Huître froide / Navet « Freeze » / Lait d'Huître / Chorizo</i>	
<b>Le Pain Soufflé de Homard</b>	46
<i>Bouillon Parfumé</i>	
<i>Estragon / Menthe</i>	
<b>LA Salade de Truffe Noire « Héritage AD »</b>	70
<i>Pain de Campagne / Avocat / Roquette</i>	
<i>Croque « Richerenches »</i>	
<b>***</b>	
<b>Le Lieu Jaune de ligne Ikejime</b>	63
<i>Riz croûté aux Algues / Bigorneaux</i>	
<i>Court bouillon à la pâte de Noix</i>	
<b>Les Noix de Saint Jacques de plongée</b>	68
<i>Jus d'Épinard au Sel de Câpre / Bouillon mousseux de Coquillages</i>	
<i>Raviole de Courge musquée</i>	
<b>Les aiguillettes de Bar de Ligne</b>	70
<i>Ragoût fin de Pois Chiche iodé</i>	
<i>Safran</i>	
<b>La Pomme de Ris de Veau dorée au sautoir</b>	68
<i>Capellini liés d'une Crème de Raifort</i>	
<i>Mousseline de Champignons au Vieux Xérès</i>	
<b>Le Chevreuil rôti au feu de bois</b>	67
<i>Jus d'une Poivrade lié au Foie Gras</i>	
<i>Boulangère de Pommes de Terre</i>	
<b>Nos Poissons de ligne</b>	17 les 100 gr
<i>Simplement grillés / mousseline pistachée</i>	

<b>L'Ecorce</b>	18
<i>Palet Caramel Cacahuète / Chocolat</i>	
<i>Glace au Sel</i>	
<b>La Meringue glacée</b>	19
<i>Comme une Pavlova</i>	
<i>Fruits Exotiques</i>	
<b>Comme un Mont Blanc</b>	20
<i>Cœur Mandarine</i>	
<i>Meringue</i>	
<b>Le Soufflé</b>	20
<i>Pomme</i>	
<i>Sorbet Pomme verte</i>	
<b>Les Sorbets et Glaces</b>	16
<b>Les Fromages affinés</b>	20

### **Nos Menus**

**Découverte** : Quatre services

95

**Terre et Mer** : Six services

150

**Expression** : Huit services

180

*Servis pour l'ensemble de la Table*

# 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**

**Hiver 2018**



*Nos Prix s'entendent en Euro et sont Nets.*

*La maison n'accepte plus les chèques.*

*Service compris.*