

Seine de Printemps

**La Saisonnalité, les Notes fraîches** 48

*Langoustine juste saisie / Fumée au Pin / Macédoine aux condiments  
Mulet poutardier / En fines tranches / Ail noir d'Aomori  
Fine gelée d'Etrille / Coquillages / Crème d'herbes foisonnées*

**Grenouille et Escargot** 42

*Jambonnette en beignets légers  
Les Escargots en fricassée et asperge verte  
Sabayon piquant et herbacé*

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

**La Morille** 46

*Morilles Farcies  
Emulsion parmesan / Petits pois / Vin Jaune / Ail des Ours*

**Découverte**

*4 Services*

**Le Pain Soufflé de Homard** 44

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

**90**

**Terre / Mer**

*6 Services*

**138**

**Le Lieu jaune de ligne « ikejime »** 60

*Laitue braisée / Voile de Colonnata  
Jus lacté légèrement acidulé*

**Expression**

*8 Services*

**Le Turbot** pour 2 75 pers

*Rôti à la moelle  
Brioche feuilletée printanière  
Beurre de cuisson aux herbes*

**170**

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

**Le Saint Pierre** 65

*Tricholome de la Saint Georges  
Moelleux de petits pois / Basilic / Emulsion d'ail doux*

**Le Pigeon** 60

*Maturé à la pâte d'Olives  
Asperges vertes / Sabayon Yuzu*

*Nos Prix sont nets.*

**L'Agneau de Lait « Axuria »** 60

*Riz croûté à la sarriette  
Aubergine pressée / Feuilles de vigne croustillante*

**Nos Poissons de ligne** 15 les 100 gr

*Simplement grillés / mousseline pistachée*

**NOTES SUCREES**

**LE CARAMEL**

*PALET CARAMEL / CHOCOLAT / CACAHUETES  
CREME GLACEE CACAHUETES*

18

**TERRE FROIDE**

*NOISETTES TORREFIEES / POIRE  
MYRTILLES*

18

**LE GALET BLANC**

*FAISSELLE / CITRON VERT  
FRAISE*

20

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

**LE SOUFFLE**

*VANILLE  
LAIT*

20

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.

**LES SORBETS ET GLACES**

16

L'art de vous recevoir pour vous faire partager notre passion, la passion d'une vie.

**LES FROMAGES AFFINES**

*CONDIMENTS*

18



Antoine

**Thibault SOMBARDIER**