

SEINE D'AUTOMNE

La Saisonnalité 59

*Langoustine juste saisie / Fumée au Pin / Macédoine aux condiments
Râpée de Carotte / Bavaroise d'Oursin
Gamberonies Crues / Burrata / Livèche*

Les Huîtres Spéciales 55

*L'Huître « Hérisson » flanquée de Caviar Kristal
L'Huître gratinée / Sabayon Vin Jaune
L'Huître froide / Navet « Freeze » / Lait d'Huître / Chorizo*

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

Le Pain Soufflé de Homard 46

*Bouillon Parfumé
Estragon / Menthe*

Découverte

4 Services

Le Poisson d'arrivage en fines tranches 44

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

90

Terre et Mer

6 Services

140

Le Lieu Jaune de ligne Ikejime 62

*Riz croûté aux Algues / Bigorneaux
Court bouillon à la pâte de Noix*

Expression

8 Services

Les Noix de Saint Jacques de plongée 67

*Jus d'Épinard au Sel de Câpre / Bouillon mousseux de Coquillages
Raviole de Courge au Raifort*

170

Les aiguillettes de Bar de Ligne 70

*Aïoli vert
Girolles / Pomme de Terre*

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

La Volaille de Bresse rôtie 64

*Polenta / Cèpes au Lard de Colonnata
Crème de Volaille au vieux Xeres*

Nos Prix sont nets.

Le Chevreuil rôti au feu de bois 65

*Jus d'une Poivrade lié au Foie Gras
Chou Rouge / Céleri / Betterave*

Nos Poissons de ligne 17 les 100 gr

Simplement grillés / mousseline pistachée

NOTES SUCREES

L'ECORCE

PALET CARAMEL CACAHUETE / CHOCOLAT
GLACE AU SEL

18

LA MERINGUE GLACEE

COMME UNE PAVLOVA
FRUITS EXOTIQUES

19

LE GALET BLANC

NOISETTE
MIRABELLE

20

LE SOUFFLE

POMME
SORBET POMME VERTE

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

Automne 2017

