

À LA CARTE

ENTRÉES

ARAIGNÉE DE MER

de Roscoff juste assaisonnée, mayonnaise coraillé

28

ARTICHAUT CAMUS

cuit en brioche, jus de barigoule

23

POISSONS

HOMARD BLEU BRETON

en cocotte lutée

135 pour 2 personnes

LIEU JAUNE DE LIGNE,

cresson d'Île de France, concombre

48

VIANDES

RIS DE VEAU

*cuit dans un coeur d'artichaut,
jus de veau rafraîchi à la sauge*

62

PIGEON D'ANGERS

*rôti sur le coffre, gnocchi d'aubergine fumé,
velouté d'oseille*

58

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES

Crèmerie du Gabizos

18

DESSERTS

FRAISE CIFLORETTE,

fontainebleau, arlette vanillée

18

CHOCOLAT SAO TOMÉ 70%,

sarrasin torréfié, grué

18

RHUBARBE

*en croûte de sucre, lait d'amande,
sabayon à l'amaretto*

18

MENU
EN 5 PLATS – 125

BULOT,
servis dans sa nage, laurier

SUCRINE D'ÎLE DE FRANCE
braisée dans un jus de homard, corail

LIEU JAUNE DE LIGNE,
cresson d'Île de France, concombre

BOEUF JERSIAIS AU CHARBON,
lard de seiche, oeufs de hareng fumés

FRAISE CIFLORETTE,
fontainebleau, arlette vanillée

.

MENU
EN 7 PLATS – 160

CAVIAR OCIÈTRE,
transparence de riz, crème légèrement fumée

BULOT,
servis dans sa nage, laurier

JOUE DE COCHON,
palourdes en marinière, consommé

SUCRINE D'ÎLE DE FRANCE
braisée dans un jus de homard, corail

LIEU JAUNE DE LIGNE,
cresson d'Île de France, concombre

BOEUF JERSIAIS AU CHARBON,
lard de seiche, oeufs de hareng fumés

FRAISE CIFLORETTE,
fontainebleau, arlette vanillée