À la carte

LES ENTRÉES

LA LANGOUSTINE 37
Carpaccio et royale de langoustine, gel soja-yuzu
Crémeux de poireaux, vinaigrette kombu et sésame

LE FOIE GRAS 35
Compression de foie gras, coing confit et canard en fine gelée
Topinambour, châtaigne et sauce au vin jaune condimenté

LA SAINT-JACQUES 35
Saint-Jacques rôtie, risotto d'épeautre au vieux Comté
Blettes, chanterelles grises, noisettes et persil
Mandarine Satsuma et beurre blanc

LES PLATS

LE BŒUF 46
Faux filet de bœuf rôti, maki de joue braisée, céleri rave et choux vert
Moutarde de Meaux, pomme dauphine à la truffe et sauce Périgueux

LE MAIGRE 45
Maigre, citron vert et herbes fraîches en compression
Radis Daïkon et Green Meat, beurre citronné, câpres et fenouil

LE ROUGET 47
Filet de rouget cuit à basse température
Compotée de choux rouge et mélasse de grenade
Jus de têtes safrané, sabayon ail/gingembre

LE LIÈVRE À LA ROYALE 50
Lièvre à la royale et escalope de foie gras poêlée
Linguine crémée citron confit/cardamome

Prix exprimés en € TTC / Origine de nos viandes : France et U.E.

À la carte
LES DESSERTS

LE FROMAGE DE CHEZ XAVIER 20
Brie de Meaux foisonné, cake moelleux aux fruits secs
Praliné de graines de courges et copeaux de champignon

LE CHOCOLAT 20
Ganache Guanaja fumée au bourgeon de sapin
Biscuit pims cacao et noisette, croustillant grué cacao
Sorbet cœur de Guanaja

LE MARRON 19
Moelleux marron au rhum ambré
Crémeux Opalys vanille et citron vert, écorce de iyokan
Marmelade clémentine et sorbet clémentine/yuzu

LA POIRE 19
Panna cotta à la crème crue vanillée, confit de poire
Crémeux vanille/mélisse, sorbet poire et biscuit cigarette