

LA CARTE

LES ENTREES

Tartare de Saint-Jacques, choux fleur, caviar <i>Scallop tartare, cauliflower, caviar</i>	40 €
Foie gras mi-cuit marbré à l'anguille fumée, algues <i>Marbled foie gras with smoked eel, seaweed</i>	38 €
Saint-Jacques, risotto, épinards, truffe, jus de bardes <i>Scallop, risotto, spinach, truffle</i>	40 €
Langoustines, agrumes, kabu <i>Langoustines, citrus, turnip</i>	38 €

LES PLATS

Poissons

Saint-Pierre, asperges, sauce yuzu <i>John Dory, asparagus, yuzu sauce</i>	42 €
Lieu jaune de ligne, céleri aux algues, jus de coriandre <i>Pollack, celeriac with seaweed, coriander sauce</i>	40 €

Viandes

Filet de veau, crème soubise, choux farci, jus de viande <i>Veal, stuffed cabbage</i>	42 €
Pigeon rôti, betterave fumée, gruée de cacao, jus corsé <i>Roasted pigeon, smoked beetroot</i>	45 €

DESSERTS

Sélection de fromages affinés « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	15 €
Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne <i>Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité</i>	15 €
Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille <i>Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream</i>	15 €
Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice <i>Chocolate cabosse, praliné, pear</i>	15 €
Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco <i>Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream</i>	15 €