

« Saveurs »

52 €

*Pour débiter*

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe

*Raddish dumpling, crab, buckwheat, mint and green peas*

*ou*

Huîtres rafraîchies au concombre, pomme Granny Smith,

crème d'Isigny à la ciboulette

*Oysters with Granny Smith apple and cucumber,*

*Isigny cream and chives*

*Ensuite*

Lieu jaune, céleri, asperges blanches,

sauce Maltaise au barbecue

*Pollack, celeriac, white asparagus, barbecue Maltese sauce*

*ou*

Filet de canard, betterave fumée, cuisse confite en raviole

*Duck, smoked beetroot, dumpling of duck leg*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

*Cheese selection from « Sten Marc »*

*(supplément 15 €)*

*Enfin*

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne

*Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité*

*ou*

Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille

*Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream*

*ou*

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice

*Chocolate cabosse, praliné, pear*

*ou*

Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco

*Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream*

« Inspirations »

72 €

*Pour débiter*

Asperge verte, tourteau, crème fumée, ail des ours  
*Green asparagus, crab, smoked cream, wild garlic*

*Ensuite*

Homard, petits pois, girolles, jus de têtes à la vanille  
*Lobster, green peas, girolle mushroom,  
crustacean sauce with vanilla*

*Puis*

Filet de bar, coques, poireaux au nori, sauce yuzu  
*Sea bass, leek with nori seaweed, cockle, yuzu sauce*

ou

Carré d'agneau, ail des ours, artichaut, jus corsé  
*Rack of lamb, wild garlic, artichoke*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »  
*Cheese selection from « Sten Marc »*  
*(supplément 15 €)*

*Enfin*

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne  
*Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité*

ou

Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille  
*Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream*

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice  
*Chocolate cabosse, praliné, pear*

ou

Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco  
*Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream*

« Dégustations »

112 €

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe  
*Raddish dumpling, crab, buckwheat, mint and green peas*

Tartare de langoustines, choux fleur, caviar *oscière*  
*Langoustine tartar, cauliflower, caviar*

Maki de bœuf, huîtres, caviar, confit d'algues  
*Raw beef maki, oyster, caviar, seaweed*

Homard, petits pois, girolles, jus de têtes à la vanille  
*Lobster, green peas, girolle mushroom,  
crustacean sauce with vanilla*

Carré d'agneau, ail des ours, artichaut, jus corsé  
*Rack of lamb, wild garlic, artichoke*

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne  
*Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité*

Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille  
*Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream*

*Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table*