

Les Entrées

<i>Comme une tomate Mozzarella, huile vierge et basilic, Tartare de bœuf sablé cacahuètes.</i>	<i>16.00€</i>
<i>Lotte juste cuite servie en carpaccio, pickles de légumes, Glace Livèche.</i>	<i>17.00€</i>
<i>Thon et foie gras façon Rossini, pastèque et melon, Poivre Pondichéry et coriandre, jus au Porto.</i>	<i>18.00€</i>
<i>Biscuit de homard, oignon et safran d'Auchel, Jus d'une bisque.</i>	<i>19.00€</i>
<i>Carpaccio de bœuf de Galice Secreto n°7, Truffes d'été et figues.</i>	<i>20.00€</i>

Les Poissons

<i>Dorada : cuite sur la peau, soupe de poisson galette à l'huile vierge, Marinée aneth et verveine.</i>	<i>22.00€</i>
<i><u>Le Saumon D'Isigny :</u> Cuit à l'unilatéral, vierge de tomate et main de Bouddha, En sushi œuf de saumon fumé et pâte de fruit tomate.</i>	<i>24.00€</i>
<i><u>Homard bleu :</u> Servi tiède dans un bouillon parfumé au basilic et huile de sésame, La pince en Kadaïf, jus corsé d'une bisque.</i>	<i>25.00€</i>
<i>Filet de turbot dashi de légumes et truffes d'été.</i>	<i>29.00€</i>
<i>Homard bleu cuit à la plancha, beurre blanc aux herbes et combawa.</i>	<i>33.00€</i>

Les Viandes

<i>Filet de canette rôti puis laqué, mousseline de carotte au gingembre, Consommé, verveine, citronnelle.</i>	<i>21.00€</i>
<i>Noix de carré rôtie, salade de truffe d'été, Caviar d'aubergine et courgette grillée, Confit de veau Marengo, sablé cacahuètes.</i>	<i>23.00€</i>
<i>Pigeonneau de Boiry notre dame et homard, Mousseline de fèves au cumin.</i>	<i>25.00€</i>
<i>Bavette de bœuf Wagyu de la ferme Blackmore, Confit de joue de bœuf en cinq heures.</i>	<i>27.00€</i>
<i>Ris de veau de cœur, soubise d'oignon et truffé d'été.</i>	<i>29.00€</i>

*Nos viandes sont d'origines Française, australienne.
Tous nos plats sont faits maison.
Notre personnel de salle est à votre disposition pour vous informer
Sur d'éventuels produits allergènes entrant dans la composition
De nos plats.*

Les Desserts

<i>Café, Sumatra ou Ethiopie ou Thé sélection Harney Son, Le tout gourmand.</i>	<i>9.00€</i>
<i>Profiterole abricot romarin, crème mascarpone vanille, Sorbet abricot huile d'olive.</i>	<i>10.00€</i>
<i>Palet fruits rouges, croustillant pralin spéculoos, Sorbet Fjord framboise.</i>	<i>10.00€</i>
<i>Barre chocolat caramel beurre salé comme un Mars, Glace chocolat noir intense.</i>	<i>11.00€</i>
<i>Sphère chocolat comme un accident, Crèmeux chocolat blanc fève Tonka.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Soufflé grand Marnier et safran, Soupe de fruits rouges au champagne</i>	<i>12.00€</i>
<i>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (Début de repas 2 personnes minimum, prix par personne)</i>	<i>16.00€</i>