

Notre Carte

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

LE CROQUE TRUFFE. 14€

POUR DEBUTER

LES RAVIOLES DE LANGOUSTINES A LA MENTHE / JUS DE CARCASSES / CREME
LEGERE AU POIVRE ET CITRON. 19€

LE PATE EN CROUTE DE FOIE GRAS / CANARD DE LA FERME COTTE / SALADE DE
LEGUMES PICKELS ET NOTRE MOUTARDE. 16€

LA CREVETTE CARABINEROS FUMEE AU BOIS DE CERISIER / TARTARE DE
TOMATES AU SUMAC / SORBET TOMATE ET BISQUE. 24€

LA MER ET LA TERRE

OMBLE CHEVALIER GRILLE COMME UN AIOLI / CHARLOTTE AU SAFRAN. 29€

CABILLAUD CUISSON DOUCE / CAVIARD AUBERGINE FUME / BOUILLON AUX
COQUILLAGES. 31€

RIS DE VEAU CROUSTILLANT / TARTARE D'ALGUES /
LANGOUSTINE ET CAVIAR. 48€

FILET DE BŒUF DE COUTANCIE FUME EN COCOTTE / JUS CORSE AU ROMARIN /
CAROTTE FERMENTEE / MOUSSELINE DE RATTE. 41€

LES PATES DE NOTRE ENFANCE / JAMBON / BEAUFORD / TRUFFE. 24€

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES. 16€

LES DOUCEURS

SOUFFLE AU GRAND MARNIER / SORBET ORANGE AMERE. 9€

SOUFFLE PISTACHE / CAMEL / GLACE AU LAIT. 9€

LE CITRON. 11€

ABRICOT POCHE AU ROMARIN / CREME LEGERE A LA VERVEINE /
SORBET ABRICOT. 12€