

À LA CARTE

Du lundi au samedi de 19h00 à 21h00 & le dimanche de 12h00 à 14h00

ENTRÉES

Fleur de courgette farcie	38€
Langoustine rôtie au beurre d'amande, condiment amande et basilic, caviar Kristal Kaviari, jus de bisque	
Chair de crabe bleu de Méditerranée	30€
Confit de fenouil anisé, girolles en pickles, consommé de favouille à la tomate	
Risotto crémeux au parmesan grillé	34€
Girolles glacées au jus de viande	
Le Caviar Ossetra de chez Petrossian (30g)	145€
"Croustissian" de seigle, crème fraîche vodka, purée de pommes de terre, Accord champagne Laurent Perrier "Ultra Brut" (+25€ la coupe)	

PLATS

"Bouillabaisse"	45€
Pomme de terre safranée confite, encornets rôtis & nacrés, rouille délicate, portée par une soupe de roche aux parfums marins	
Filet de maigre rôti	42€
Haricots coco en sauce, chorizo, salicorne, citron confit & sauce crevette grise	
Filet de canette rôti	39€
Haricots verts aux amandes, confit d'oignon rouge aux cerises & jus au poivre vert	
Le Filet de Boeuf	48€
Aubergine laqué, cèpe rôti à la moelle, pancetta croustillante, échalotes confites & jus à la Bordelaise	

DESSERTS

Plateau de Fromages	
Affinés de chez "Fanon" (5€ la part de fromage)	
Fraîcheur de Fraises	16€
Eclats de meringue, fruits rouges, biscuit huile d'olive, Ganache montée à la vanille bourbon, glace fruits rouges & hibiscus	
Cerises & Chocolat	16€
Dans l'esprit d'une forêt noire, cerises en textures, fraîcheur cerise & fève de tonka	

