

*Julien Le Goff et ses Chefs exécutifs Christophe Pulizzi et Mathieu Vastel
sont heureux de vous accueillir*

A la carte

Les entrées

Noix de St Jacques rôties au lard Céleri et poire cuits en croute de sel Caviar « Kristal » Kaviari / Fumet des bardes au Champagne	68€
Œuf « Bio » Parfait / Truffe d'automne « tuber uncinatum » Courge « betternut » et noisettes Sabayon gourmand	58€
Foie-gras marbré à la Truffe d'automne « tuber uncinatum » Cannelloni aux champignons des bois glacé au jus corsé Crèmeux de panais	68€

Les Plats

Filet de St Pierre rôti Monochrome de topinambour et truffe noire « Uncinatum » Jus d'arêtes	65€
Bar rôti et caviar « Oscietre Prestige » Kaviari Pasta alle Vongole / Coquillages au caviar Et son nuage iodé	85€
Homard Bleu rôti Promenade dans les jardins d'automne de Bruno Cayron Kumquat et bisque corsée	92€
Filet de bœuf maturé aux poivres nobles Royale de moelle / Pommes de terre Rattes du Touquet Crèmeux aux herbes Sauce dans la tradition	68€
Agneau rôti Jeux de texture autour de l'aubergine Citron confit / raisins / épices Panisse et Jus corsé	75€
Pomme de ris de veau rôtie et laquée Cœur de tomate confite / Raviole de Taleggio Haricots verts / mûres acidulées Fraicheur de tomate vanillée	78€

Suggestion végétarienne

<i>Risotto « Carnaroli » à la truffe noire « Uncinatum »</i> <i>Emulsion à la truffe d'Automne</i>	68€
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A

Sainte Victoire

Œuf « Bio » Parfait / Truffe d'automne « tuber uncinatum »

Courge « butternut » et noisettes
Sabayon gourmand

Filet de St Pierre rôti

Monochrome de topinambour à la truffe noire « Uncinatum »
Jus d'arêtes

Agneau rôti

Jeux de texture autour de l'aubergine
Citron confit / raisins / épices
Panisse et Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Millefeuille caramel beurre salé

Crème légère à la vanille de « Tahiti »
Glace caramel beurre salé

5 Services 135€ / Accord mets et vins 85€

Signature

Foie-gras marbré à la Truffe d'automne « tuber uncinatum »

Crèmeux de panais

Noix de St Jacques rôties au lard

Céleri et poire cuits en croute de sel
Caviar « Kristal » Kaviari / Fumet des bardes au Champagne

Bar rôti et caviar « Osciètre Prestige » Kaviari

Pasta alle Vongole / Coquillages au caviar
Et son nuage iodé

Homard Bleu rôti

Promenade dans les jardins d'automne de Bruno Cayron
Kumquat et bisque corsée

Pomme de ris de veau rôtie et laquée

Cœur de tomate confite / Raviole de Taleggio
Haricots verts / mûres acidulées
Fraicheur de tomate vanillée

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Autour de la figue et la brousse

Figue givrée / Eau de raisin
Brousse légère / Dentelle craquante

7 Services 185€ / Accord mets et vins 110€

Le Chef recommande le même menu pour l'ensemble des convives.