

LA CARTE

ENTREES

Un souvenir d'enfance, « Barszcz », soupe claire à la betterave rouge acidulée, crème à l'aneth, blini au caviar français	19.00€
Ravioles et crème de langoustine, écume au piment d'Espelette	21.00€
Coussin de foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Tasmanie, pain toasté et gelée de raisin	21.00€
3 huîtres spéciales à la nage glacée	19.00€

PLATS

Noix de Saint-Jacques snackées, fine pellicule truffée, fondue et chips de poireau	26.00€
Quasi de veau de grain français, tourte de délicatesse, roi des sous-bois	25.00€
Terre-mer de homard de nos côtes, girolles et artichaut de Jérusalem	33.00€
Braisé de viande Highland de nos prés, céleri rave confit, jus corsé	27.00€

FROMAGES

Dégustation de fromages secs du pays	7.00€
--------------------------------------	-------

DESSERTS

Tarte tatin aux coings, crème légère vanillée	12.00€
Dôme chocolat-noisette, coeur coulant au caramel beurre salé	14.00€
Tarte multi-citronnée, douce meringue	14.00€
Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan, coeur ivoire, tuile au grué de cacao	15.00€