

Carte Hiver 2026

LES ENTRÉES

TOPINAMBOUR

En tatin au parfum de bergamote,
châtaigne au whisky et sabayon népita

62€

COQUILLES SAINT-JACQUES DE «GRANDCAMP»

Laquée à l'armagnac, chou-fleur croquant
et jus des bardes comme une bordelaise

78€

BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé

68€

CAVIAR PERSICUS

Moelleux de pomme de terre Agria,
cresson et crème fumée

115€

LES POISSONS

TURBOT MATURE

Farce légère de crevettes, radis noir et amandes,
parfumé à la marjolaine

88€

HOMARD BLEU

Homard bleu rôti dans un beurre au café,
endive de pleine terre braisée, sabayon au vin jaune

110€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.

Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris

LES VIANDES

VOLAILLE DE BRESSE	86€
Le suprême mariné à l'eau de noix, salsifis à la Reine-des-prés et jus au vin jaune, la cuisse comme un « Mironton »	
CANETTE AU SANG « À LA PRESSE »	88€/pers
Servie pour deux personnes, betteraves cuites dans leur jus et gel aux airelles	
FAUX FILET DE BOEUF WAGYU «GRADE 5»	96€
Cuit au barbecue, la compression «d'autres parties» glacée au jus, pommes Charlotte confites et crème acidulée	
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	32€

LES DESSERTS

POIRE WILLIAMS	32€
Flambée à l'eau de vie, sorbet géranium rosat, jus de poire à l'amande amère	
CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%	32€
Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices	
POMME ROYAL GALA	32€
Légèrement caramélisée, crème glacée mentholée, sauce au lait Ribot et crème crue vanillée	

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.
Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris