

# 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 MATURÉ

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

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

## LES DESSERTS

|                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>LA MANGUE</b><br>Glacée au fruit de la passion,<br>délicate crème à la coco, sorbet au shiso vert                     | 32€ |
| <b>CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%</b><br>Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome,<br>sauce amère aux épices       | 32€ |
| <b>POMME ROYAL GALA</b><br>Légèrement caramélisée, crème glacée mentholée,<br>sauce au lait Ribot et crème crue vanillée | 32€ |

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