

Version Originelle

En 7 temps 248 €

* En 8 temps 288 *

COQUILLES SAINT-JACQUES DE «GRANDCAMP»

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

TOPINAMBOUR

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

* CAVIAR PERSICUS *

Moelleux de pomme de terre Agria,
cresson et crème fumée

BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard

TURBOT MATURÉ

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

VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix, salsifis à la Reine-des-prés
et jus au vin jaune, la cuisse comme un « Miron »

LA MANGUE

Glacée au fruit de la passion,
délicate crème à la coco, sorbet au shiso vert

CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome,
sauce amère aux épices

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