

# Carte Printemps 2026

## LES ENTRÉES

LES GROSSES ASPERGES VERTES AU  
PARFUM DE CITRONNELLE 78€

Grillées à la flamme, tapis vert de pistache et velours d'oseille

BROCHET DU LAC 68€

Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé

CAVIAR PERSICUS 115€

Moelleux de pomme de terre Agria,  
cresson et crème fumée

## LES POISSONS

TURBOT MATURÉ 88€

Confit tout doucement, poudre d'herbes et de poivre,  
grosse morille et farce de langoustine,  
jus de presse infusé à la réglisse

HOMARD BLEU FUMÉ 110€

Dans un consommé corsé infusé aux épices douces,  
feuille de romaine et émulsion à l'oursin

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

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT À L'ESSENCE DE NOIX	95€
Blettes en gratin gourmand, jus de veau au vin jaune et huile de bourgeon de sapin	
CANETTE AU SANG « À LA PRESSE »	88€
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

LA MANGUE	32€
Glacée au fruit de la passion, délicate crème à la coco, sorbet au shiso vert	
CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%	32€
Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices	
LA RHUBARBE	32€
Rafraîchie à l'aloë vera, crème Fontainebleau, sorbet mentholé	

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