

Carte Printemps 2026

LES ENTRÉES

TOMATE

68€

Doucement confite entière,
eau de tomate concentrée, glace basilic

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

SAINT-PIERRE CONFIT

88€

Fenouil croquant, compotée d'abricots au romarin,
jus d'une ratatouille

HOMARD BLEU FUMÉ

110€

Dans un consommé corsé infusé aux épices douces,
feuille de romaine et émulsion iodée

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 FRAISE	32€
Glacée de son jus rafraîchi au basilic, délicate crème iodée, sorbet fraise stracciatella	
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