

Les menus

MENU EPHEMERE

65€

Amuse-Bouche

La carotte

Marché de Paris, réduction au beurre de badiane, concentré de carottes, tartelette croustillante et fermentation de carotte

Lieu jaune

Artichaut sous différentes textures, brède chou chou, condiment et fumet à l'artichaut

Mille-feuille d'abricots

Arlettes croustillantes, crème vanille, caramel d'abricot, abricots confits, crème glacée d'abricot

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 3 verres de vin (8 cl) 32 €

L'accord « Mets & vins sans alcool et Mocktails », Sélection de 3 verres (8 cl) 25 €

MENU DEGUSTATION

(Servi pour l'ensemble des convives)

Amuse-Bouche

Découverte de la carte en 4 services 90€

Découverte de la carte en 6 services 110€

Mignardises

L'accord « Mets & vins », Sélection de 4 verres de vin (8 cl) 42 €

L'accord « Mets & vins sans alcool et Mocktails », Sélection de 4 verres (8 cl) 30 €

L'accord « Mets & vins », Sélection de 6 verres de vin (8 cl) 62 €

L'accord « Mets & vins sans alcool et Mocktails », Sélection de 6 verres (8 cl) 40 €

Le mot du CHEF

« J'ai pris le soin d'élaborer cette carte avec la complicité de mes équipes ainsi qu'avec la précieuse collaboration de Martin, notre Chef Pâtissier. Je vous souhaite une excellente dégustation. »

Nicolas LE LUYER



A la carte

ENTREES

La carotte	23 €
Marché de Paris, réduction au beurre de badiane, concentré de carottes, tartelette croustillante et fermentation de carotte	
Poulpe	26 €
En carpaccio et laqué au ponzu, fraîcheur d'agrumes, sauce avocat, graines de sarrasin torréfiées	
Huîtres pleine mer de Béniguet	24 €
Mole aux herbes, condiment aux agrumes	
Demi-homard	32 €
Au barbecue, haricots verts et haricots de mer, jus de têtes de homard réduit	
Foie gras	30 €
Au vin rouge, rhubarbe en compotée et pochée, foccacia à la rhubarbe	

PLATS

Lieu jaune	28 €
Artichaut sous différentes textures, herbes du moment, condiment et fumet à l'artichaut	
Gaufre aux herbes	24 €
Aubergine et petits pois, pickles de légumes, chèvre frais, gel rose de Damas	
Filet de bœuf	39 €
Tomates confites, kimchi de tomate, terre d'olive Kalamata, jus réduit perlé à l'eau de tomate	
Pigeon	42 €
En pâte à sel, betteraves, marmelade de cerise au poivre de Sarawak, shiso pourpre, jus court	
Lotte en médaillon	37 €
Déclinaison d'aubergine, tuiles aux graines, sauce aux herbes	

FROMAGES

Plateau	25 €
Fromages affinés de Maître Bordier	

DESSERTS

Mille-feuille d'abricots	22 €
Arlettes croustillantes, crème vanille, caramel d'abricot, abricots confits, crème glacée d'abricot	
Framboise en trois temps	24 €
Tartelette sésame noir, crème pâtissière sésame, ganache montée à la baie rose, confiture et marmelade de framboise, espuma fumé, crumble sésame noir, jus corsé de baie rose, sorbet framboise	
Chocolat pimenté	24 €
Namelaka chocolat aux piments, biscuit chocolat, croustillant au piment d'Espelette, sorbet chocolat au lait	
Flan sarrasin	22 €
Pâte feuilletée au sarrasin, crème vanille café, praliné sarrasin café, crème glacée sarrasin	

