

## Les Entrées

---

<b>Asperges vertes</b>	32 €
Œuf mollet croustillant en cheveux d'ange sauce aux morilles	
<b>King crab en charlotte</b>	38 €
Pastèque, avocat, pomme verte, mangue et bisque de homard à l'anis	
<b>Foie gras de canard cuit au torchon</b>	35 €
Marmelade à l'orange, fruits des mendiants et pain d'épices	
<b>Le Rouget et caviar d'aubergine</b>	28 €
Fraîcheur de légumes	
<b>Artichaut poivrade à la barigoule</b>	25 €
Oignon nouveau, fondue de tomate au basilic et copeaux de parmesan	

---

### SUGGESTIONS DU JOUR *(Déjeuner uniquement)*

**55 €**

Entrée - Plat - Dessert

*(Entrée du jour 18€ / Plat du jour 30€)*

---

## Les Poissons

---

<b>Saint-Pierre</b>	45 €
Croûte de pistache et légumes de Provence	
<b>Homard en Parmentier</b>	58 €
Beurre blanc au caviar, œufs de saumon et ciboulette	
<b>Bar de petit bateau</b>	52 €
Fondue de tomate, artichaut et huile d'olive à la vanille, câpres et citron	

## Les Viandes

---

<b>Ris de Veau laqué au jus</b>	48 €
Macaronis gratinés	
<b>Filet de Bœuf</b>	45 €
Oignons farcis et pommes grenailles à la fleur de thym	
<b>Pied de cochon</b>	32 €
Reconstitué comme une galette panée de brioche dorée	
<b>Poitrine de veau confite</b>	38€
Polenta aux herbes et légumes	
<b>Gigot d'agneau de 7 heures à la cuillère</b>	40 €
Mitonné dans une sauce au vin rouge et fèves de cacao – Pomme purée	

*Toutes nos viandes sont d'origine UE - Tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.*

## Sélection de Fromages

15 €

---

## Les Desserts

---

### Mille-feuille

Crème légère au pralin

18 €

### Dôme au chocolat et griottes confites

Emulsion caramel

18 €

### Pêche

Pochée et glacée sur granité de Champagne

20 €

### Le Soufflé chaud à la framboise

*(Temps de cuisson de 10 minutes)*

20 €

### Les Glaces et Sorbets

18€

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

6 €

Thé & infusion

5 €

*Nous informons notre aimable clientèle que les paiements par chèque ne sont plus acceptés par la Maison.*

# Menu Découverte

(125€)

---

## **King Crab en charlotte**

Pastèque, avocat, pomme verte, mangue et bisque de homard à l'anis

---

## **Asperge vertes**

Foie gras poêlé et sauce aux morilles

---

## **Parmentier de Homard**

Beurre blanc au caviar œufs de saumon et ciboulette

---

## **Saint-Pierre**

Croûte de pistache et légumes de Provence

---

## **Poitrine de Veau confite**

Polenta aux herbes et légumes

*Ou*

## **Le Gigot d'Agneau Mitonné 7 heures**

---

## **Dôme au chocolat et griottes confites**

*Ou*

## **Pêche Pochée et glacée sur granité de Champagne**

---

## **Mignardises Parisiennes**