

## ENTRÉES

LE CAVIAR KRISTAL ET LA SAINT-JACQUES 40€  
rémoulade de topinambour, chair de tourteau

LA SAINT-JACQUES 49€  
champignons de Paris, émulsion de cresson, mini poireau grillé,  
sauce coquillages

L'ŒUF ET LA TRUFFE MELANOSPORUM 58€  
risotto de topinambour, émulsion au lard de la forêt noire, Comté 18 mois

LE TOPINAMBOUR DE LA FERME DES MOËNES 45€  
l'oursin, jaune d'œuf de la ferme des Gâlaches cuit sauce soja

## PLATS

LE LIEU JAUNE DE LIGNE VAPEUR AU KOMBU 72€  
asperges blanches des Landes, sauce câpre et Maviar de chez Petrossian

LA LOTTE RÔTIE 65€  
beurre blanc au sarrasin de la Maison Bordier, crème de chou-fleur

LE PIGEON D'ANJOU FUME AU FOIN 75€  
carottes et gingembre

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES 69€  
céleri confit, laquage au citron calamansi, sauce tandoori

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) 120€  
salsifi au miel, échalotes confites à la bordelaise

FROMAGES  
FRANCK FAIVRE 28€  
sélection de fromages



LE COMTÉ 18 MOIS 24€  
pomme granny smith, fuji, golden, vinaigre de cidre

DESSERTS  
LES TROIS CITRONS 27€  
citron de Menton, citron noir et vert, madeleine à l'huile d'olive

LE MILLE-CHOCOLAT 28€  
chocolat, praliné, vanille de Madagascar

LA NOISETTE A L'ITALIENNE 30€  
soufflé chaud au chocolat, sorbet café, crème au Whisky Springbank

Produits Faits Maison , Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris

LE CAVIAR KRISTAL ET LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES  
rémoulade de topinambour, chair de tourteau

---

L'ŒUF ET LA TRUFFE MELANOSPORUM  
risotto de topinambour, émulsion au lard de la forêt noire, Comté 18 mois

---

LE LIEU JAUNE DE LIGNE VAPEUR AU KOMBOU  
asperges blanches des Landes, sauce câpre et Maviar de chez Petrossian

---

LE PIGEON D'ANJOU FUME AU FOIN  
carottes et gingembre

ou

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp +30€)  
salsifi au miel, échalote confite à la bordelaise

---

FRANCK FAIVRE  
sélection de fromages

---

LA NOISETTE A L'ITALIENNE  
soufflé chaud au chocolat, sorbet café, crème au Whisky Springbank

**INSPIRATION AU VOYAGE en 6 haltes à 165€**

**servi pour l'ensemble de la table  
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner**



L'Harmonie prestigieuse Mets et vins à 105€  
Sélection de 6 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison  
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris



LE TOPINAMBOUR DE LA FERME DES MOËNES  
l'oursin, le jaune d'œuf de la ferme des Gâches cuit sauce soja

Ou

LA SAINT-JACQUES  
champignons de Paris, émulsion de cresson, mini poireau grillé,  
sauce coquillages

---

LA LOTTE RÔTIE  
beurre blanc au sarrasin de la Maison Bordier, crème de chou-fleur

---

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES  
céleri confit, laquage au citron calamansi, sauce tandoori

---

LE COMTÉ 18 MOIS  
pomme granny smith, fuji, golden, vinaigre de cidre

---

LES TROIS CITRONS  
citron de Menton, citron noir et vert, madeleine à l'huile d'olive

ou

LE MILLE-CHOCOLAT  
chocolat, praliné, vanille de Madagascar Norohy



### PROMENADE EN 5 haltes à 110€

L'harmonie prestigieuse mets et vins à 85€  
Sélection de 5 verres de vin de 8cL

LE TOPINAMBOUR DE LA FERME DES MOËNES  
l'oursin, le jaune d'œuf de la ferme des Gâches cuit sauce soja

---

LA LOTTE RÔTIE  
beurre blanc au sarrasin de la Maison Bordier, crème de chou-fleur

---

LE COMTÉ 18 MOIS  
pomme granny smith, fuji, golden, vinaigre de cidre

---

LES TROIS CITRONS  
citron de Menton, citron noir et vert, madeleine à l'huile d'olive

### BALADE HIVERNALE en 4 haltes à 90€

**BALADE HIVERNALE en 3 haltes à 70€**  
Servie uniquement pour le déjeuner en semaine  
(Hors jours fériés)

L'harmonie prestigieuse mets et vins à 65€  
Sélection de 4 verres de vin de 8cL