

ENTRÉES

LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE <i>nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise</i>	65€
LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE <i>artichaut, citron noir, champignons de Paris</i>	40€
L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES <i>oignons doux des Cévennes, lentilles de Châtillon sur Seine, Pata Negra Bellota</i>	45€
LE THON ROUGE EN TATAKI <i>feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy</i>	38€

PLATS

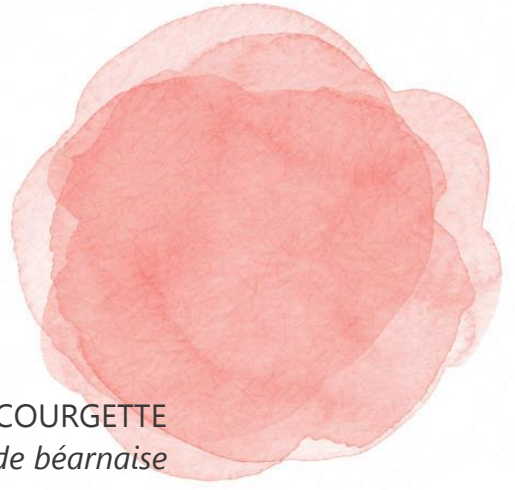
LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE <i>poireaux grillés, artichauts poivrade, coriandre, ravigote</i>	62€
LA LOTTE ET LA MOULE DE BOUCHOT DU MONT SAINT-MICHEL <i>haricots coco de Paimpol, salade d'herbes, sauce curry et citronnelle</i>	52€
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA <i>pois doux, aubergine, carottes fanes</i>	58€
LA PLUMA DE PORC IBERIQUE <i>fleur de thym, aubergine, tagliatelles de pommes de terre</i>	48€
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) <i>polenta, cresson, tartare et pommes soufflées</i>	115€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE <i>Sélection de fromages</i>	20€
LA CHÈVRE ET L'OLIVE NOIRE <i>huile d'olive au basilic, gelée de tomate</i>	15€

DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>meringue, crème praliné noisette, caramel beurre-salé</i>	20€
LA BULLE SOUFFLÉE ET LA POMME <i>gâteau normand, fruit de la passion, cacahouète</i>	21€
LA FIGUE ET LA PISTACHE <i>mascarpone, biscuit de chocolat, kadaïf</i>	20€



LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE
nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise

L'ŒUF CUIT FACON « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles de Châtillon sur Seine,
Pata Negra Bellota*

LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE
poireaux grillés, artichaut poivrade, coriandre, ravigote

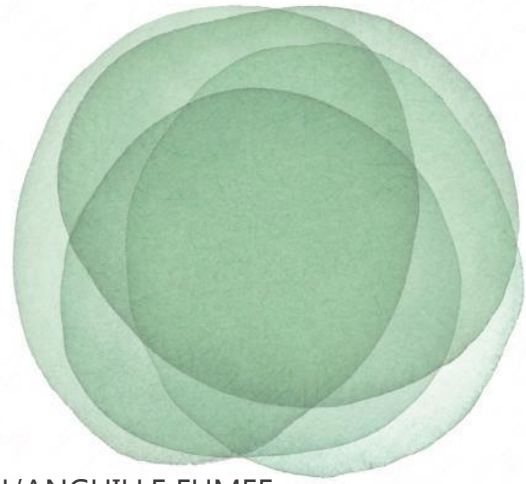
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA
aubergine, pois doux, carottes fanes,
ou
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp 25€)
polenta, tartare et pomme soufflée

FRANCK FAIVRE
sélection de fromages



Inspiration au voyage en 6 haltes 120€
servie pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au diner

L'harmonie Mets et vins à 65€
sélection de 6 verres de vin de 8cl



LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE

artichaut, citron noir, champignons de Paris

Ou

LE THON ROUGE EN TATAKI

feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy

LA LOTTE ET LA MOULE DE BOUCHOT

haricots coco de Paimpol, salade d'herbes, sauce curry et citronnelle

LA PLUMA DE PORC IBERIQUE

fleur de thym, aubergine, tagliatelles de pommes de terre

LA CHÈVRE ET L'OLIVE NOIRE

huile d'olive au basilic, gelée de tomate

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème praliné noisette, caramel beurre-salé

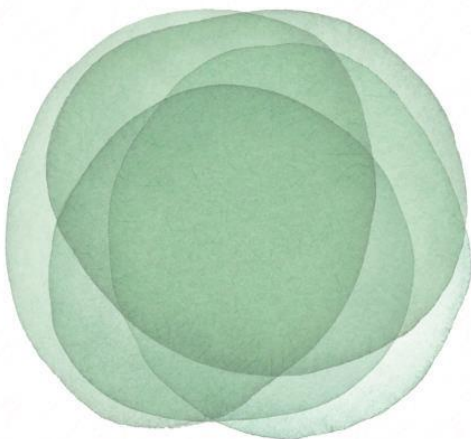
Ou

LA FIGUE ET LA PISTACHE

mascarpone, biscuit au chocolat, kdaïf

Promenade en 5 haltes 80€

L'harmonie Mets et vins à 55€
sélection de 5 verres de vin de 8cl





LE THON ROUGE EN TATAKI
feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy

LA PLUMA DE PORC IBERIQUE
fleur de thym, aubergine, tagliatelles de pommes de terre

LA CHÈVRE ET L'OLIVE NOIRE
huile d'olive au basilic, gelée de tomate

LA FIGUE ET LA PISTACHE
mascarpone, biscuit de chocolat, kadaïf



Balade en 4 haltes à 60€

Balade en 3 haltes à 45€
servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie Mets et vins à 45€
sélection de 4 verres de vin de 8cl