

ENTRÉES

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES <i>rémoulade de topinambour, tourteau, caviar ocière</i>	52€
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 CUIT MEUNIERE <i>panais, risotto de sobacha, ravigote</i>	62€
LA LOTTE ET LA MOULE DE BOUCHOT <i>haricots coco de Paimpol, salade d'herbes, sauce curry et citronnelle</i>	52€
LE RIS DE VEAU ET LE CEPE <i>salsifis, sésame blanc, sauce aux champignons des bois</i>	58€
LE PLUMA DE PORC IBERIQUE <i>fleur de thym, aubergine, tagliatelles de pommes de terre</i>	48€
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) <i>carottes fanes, girolles, jus de carottes</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€