

## ENTRÉES

### LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS

poutargue, céleri branche, purée d'aubergines

46€

### LES LEGUMES D'ERIC ROY ET LE MAQUEREAU

sauce poireaux fumés, feuille de nori

40€

### L'ŒUF CUIT « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES

raviole de champignons, émulsion au lard forêt noir

48€

### CARPACCIO DE LANGOUSTINE

verveine, sauce petit pois, amandes fraîches

42€

## PLATS

### LE BAR DE LIGNE IKEJIME

artichaut, épinards, sauce vierge, câpres

62€

### LA TRUITE DE MEREVILLE

sauce carotte au citron vert, millet au wasabi

48€

### LE RIS DE VEAU

carottes de chez Éric Roy, morilles au vin jaune,  
jus corsé aux shiitakes

60€

### LE POULET DE LA FERME DES GÂLACHES

épinards, pois chiche au citron, sauce à la citronnelle

52€

### LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)

oignons nouveaux, sauce wasabina, petits pois,  
poivre du Cambodge

115€

## FROMAGES

### FRANCK FAIVRE

sélection de fromages

20€

### LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX

huile de noix et betterave

15€

## DESSERTS

### LA FRAISE DE LA FERLANDIERE

cheesecake à la Japonaise, sirop de fraises au shiso du jardin,  
glace au lait

22€

### RHUBARBE DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

sablé à la cannelle, mousse et glace au fromage blanc  
associé au safran

24€

### LE CHOCOLAT ET LA PASSION

crèmeux au chocolat, mousse et glace noisette caramélisée

22€