

## ENTRÉES

LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE  
*nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise* 65€

LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE  
*artichaut, citron noir, champignons de Paris* 40€

L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES  
*oignons doux des Cévennes, lentilles de Châtillons sur Seine  
Pata Negra Bellota* 45€

LE THON ROUGE EN TATAKI  
*feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy* 38€

## PLATS

LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE  
*poireaux grillés, artichauts poivrade, coriandre, ravigote* 62€

LA LOTTE ET LA MOULE DE BOUCHOT  
*haricots coco de Paimpol, salade d'herbes, sauce curry et citronnelle* 52€

LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA  
*pois doux, aubergine, carottes fanes* 58€

LA PLUMA DE PORC IBERIQUE  
*fleur de thym, aubergine, tagliatelles de pommes de terre* 48€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)  
*polenta, cresson, tartare et pommes soufflées* 115€

## FROMAGES

FRANCK FAIVRE  
*Sélection de fromages* 20€

LA CHÈVRE ET L'OLIVE NOIRE  
*huile d'olive au basilic, gelée de tomate* 15€

## DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR  
*meringue, crème praliné noisette, caramel beurre-salé* 20€

LA BULLE SOUFFLÉE ET LA POMME  
*biscuit normand, frit de la passion et cacahuètes* 21€

LA FIGUE ET LA PISTACHE  
*mascarpone, biscuit de chocolat, kadaïf* 20€