

## ***La Carte de Printemps***

### ***Pour débiter***

*Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème -30g, 105€ - 50g, 135€ - 100g, 240€*



*L'Huître Gillardeau, Concombre, Plume Sapin, Green Smoothie, 42€*



*Le Risotto d'Asperges blanches,  
Ecume Miso, Anchois Vinaigrette, Pickles  
Tartelette d'Asperges Gourmande, 44€*



*L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin au Foie gras, 45€*



*Les Ravioles d'Orties et Ricotta, Coulis d'Épinard,  
Emulsion Oseille-Persil, Copeaux de Jambon Cul Noir, 40€*

### ***Pour Suivre***

*Le Maigre de Ligne cuit tendrement, Pack-Choï façon Ceviche,  
Légumes Vapeurs, Émulsion Crustacés et Gingembre, 67€*



*La Classique Lamproie à la Bordelaise, Cassolette de Poireaux nouveaux, 66€*



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,  
Farcidure délice, Jus goûteux réduit, 68€*



*Déclinaisons autour de l'Agneau du Père Ragot,  
En Raviole, cuit 7 heures, Bouillon aux Épices,  
Le Carré, les Abats, rôtis, Pissenlits minute, Ail Noir, 68€*

### ***Pour Terminer***

*La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€*



*L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, Fleur d'Immortelle, 22€*



*Le Tube Chocolat, Crumble Choco, Siphon Foin et Glace Gruë, 22€*



*L'Intemporel Soufflé au Grand Marnier, 22€*



*La Fraise, Tombée d'Acacia et Meringue vaporeuse, 22€*