

La Carte d'Été

Pour débiter

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



Les Huîtres tièdes Gillardeau, Vinaigrette Echalotte, Caviar d'Aquitaine Sturia, 78€



La Langoustine en Chrysalide, Écume des Carapaces, Petits Pois, 58€



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



La Fleur de Courgette farcie aux Moules de Bouchot, Soupe froide Moules-Curry, 42€

Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne cuit tendrement, Artichauts et Câpres
Emulsion verte du Jardin tranchée à l'Huile de Coriandre, 67€*



Le Homard Bleu en deux services,

Les Corps rôtis au Piment d'Espelette, Le Bonbon Crustacés Légumes Thai, 87€



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



Le Carré de Veau fermier du Limousin, Dim-Sum,

Ragoût des Panoufles, Jus goûteux, 68€



Le Filet de Bœuf du Limousin, Pommes Anna Minute,

Sauce Périgieux truffée, 71€

Pour Terminer

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



La Tartelette-Flan aux Framboises, Fraises des Bois et Sorbet Fruits Rouges, 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€