

La Carte d'Hiver

Pour débiter

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



*Comme une Galantine de Volaille,
Foie Gras, Truffes et Pistaches, 42€*



*Les Saint-Jacques Confites à l'Huile d'Olive,
Maquereau à la Flamme, Salsifis laqués, 45€*



*La Langoustine façon Philippe Da Silva...
En Carpaccio et Caviar,
Bouillon et Petits Anchois, 57€*



Le Risotto aux Truffes Melanosporum, 65€ ✓

Pour Suivre

*Le Poisson de ligne Vapeur, Émulsion Moules Safranées,
Sésame Kimchi, et Chou Végétal (Prix selon arrivage)*



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



*Le Carré de Veau fermier Limousin,
Daïkon Glacé et Jus Truffé, 64€*

Pour Terminer

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



L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, 22€



Le Vacherin Mandarine et Pop-Corn, 22€



La Noisette Gourmande, Écume de Lait, Croustille, 22€