

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

### ***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 Asperges Vertes en Primeur panées, Crispy d'Oignons ✓  
Tombée d'Épinards Minute, Plume à l'Ail des Ours, Citron Noir 45€*



*En deux Services, la Langoustine façon Philippe Da Silva...*

*En Carpaccio et Caviar,*

*En Bouillon aux Petits Anchois, 57€*



*Les Asperges Blanches légèrement tiédies*

*Sabayon à la Fleur d'Oranger, Poutargue, Pomelos et Câpres frits 44€*



### ***Pour Suivre***

*Le Poisson de Ligne façon Meunière, Déclinaison autour des Choux,  
Gravelax en fine tranche et Tartare d'Artichauts*

***(Prix selon arrivage)***



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,*

*Daïkon Glacé et Jus Truffé, 64€*



*Le Pithiviers selon l'Inspiration du Chef*

*Un plat à partager en duo pour la Gourmandise 135€*

***(Sous réserve de disponibilité)***

### ***Pour Terminer***

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



*L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, 22€*



*Les Pommes de Megeas et le Chocolat qui Croustille,*

*Syphon Pomme-Gauloise 22€*



*Les Tuiles Dentelle au Miel de Propriété,*

*Citron Vert fraîcheur, Gel de Kalamansi et Sorbet Fromage Blanc 22€*