

FOIE GRAS POÊLÉ CLASSIQUE « APICIUS », OU FROID PRÉSENTÉ ET DÉCOUPÉ EN SALLE
60

VELOUTÉ DE NOIX DE SAINT JACQUES AU CELERI ET CRESSON, TRUFFES CROQUANTES
65

SALADE PASTORALE ORTISÉE DE HOMARD BLEU ET POITRINE DE PIGEONNEAU BRESSAN
75

BLANC MANGER D'OEUF, COULIS DE TOPINAMBOUR ET TRUFFE NOIRE
ŒUF TOQUÉ AU SABAYON D'OIGNON DOUX
85

CHARLOTTE DE POMME DE TERRE ET CAVIAR GOLDEN
90

SAINT-PIERRE IVRE DE VIN D'ARBOIS, OURSINS, TOURBILLON DE PISTE ET CAVIAR
70

ESCALOPINES DE BAR DE LIGNE EN RÉDUCTION TRUFFÉE, ÉTUVÉE D'ARTICHAUT BRETON
80

HOMARD BLEU, ÉMULSION VIN JAUNE, POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER
105

SOLE EN VIENNOISE CROUSTILLANTE, SALSIFIS BRAISÉS À LA TRUFFE NOIRE
80

TURBOT CONFIT À L'HUILE D'AGRUMES, SABAYON À LA MALTAISE
85

TÊTE DE VEAU DE LAIT, LANGUE ET CERVELLE RAVIGOTÉES
60

PIGEON FLAMBÉ AU MARC DE BOURGOGNE, ESTOUFFADE DE CHOU AUX GENIÈVRES
80

NOIX DE RIS DE VEAU BRAISÉE À LA FINANCIÈRE, PURÉE DE PERSIL MOUTARDÉE
85

FILET DE BŒUF RÔTI AU POIVRE DE SARAWAK, MOËLLE À TARTINER
80

VOLAILLE DE BRESSE TRUFFÉE, DUO DE CÉLERIS
(POUR 2) 180

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS
30

SOUFFLÉ CHOCOLAT « GUANAJA », CHANTILLY SANS SUCRE
30

GRAND DESSERT « TOUT CAMEL »
30

ORANGE SANGUINE ET CLÉMENTINE EN ÉMULSION VANILLÉE
25

POIRE POCHÉE À LA RÉGLISSE, CRÈME BRÛLÉE AU ZAN
30

GLACES AU LAIT ENTIER ET SORBETS AUX FRUITS FRAIS
25

SUGGESTIONS DE SAISON, DE 65 À 90 ET MENU DÉGUSTATION DE 180 À 220
VOUS SERONT PROPOSÉS PAR NOS SOINS SELON LE MARCHÉ