

Le Déjeuner

POUR COMMENCER...

Raviole de champignons sauvages,
bouillon forestier.

Huitres spéciales Dupuch pochées dans un bouillon de poule au champagne Drappier « zéro dosage ».
Saucisse de Morteau et poireaux.

Terrine de viande blanche, glace moutarde.

ENSUITE...

Gnocchi de pomme de terre ratte, sirop d'oignon doux au curry vert, chou pointu, radis rouge, mûres.

Lieu jaune de ligne laqué d'un suc de cidre fermier au ponzu ; marinière de coquillages aux topinambours.

Carré de cochon Duroc rôti à la sauge, crème de boudin noir au vieux rhum;
Pomme de terre fondante, pruneaux au vin rouge.

ENFIN...

Parfait glacé Amarelli, déclinaison d'agrumes. Pain de Gênes citron et citron vert.

Biscuit soufflé chocolat hiver 2018.

Baba bouchon au rhum, fruits exotiques et voile d'ananas, crème légère vanille et sorbet mangue.

2 plats (entrée/plat ou plat/dessert)_60€

3 plats (entrée/plat/dessert)_85€

Sélection Grands Crus Bernard Magrez_45€

(Disponible du mardi au vendredi)

Menu Festif

Terrine de foie gras d'oie au naturel, voile de Sauternes.

Pâte de coing, sirop betterave rouge / groseille.

Salade *Félicia*, sorbet clémentine.

Biscuit 9 Conduit Street, salpicon de Saint-Jacques au Montgomery's Cheddar ; consommé onctueux de topinambours.

Chapon de la ferme de Vertessec rôti entier au foin.

Le suprême enrobé du jus de cuisson, lié au tamarin.

Fondue d'endive, oignons grelots, crosnes et jambon Ibaïama.

Gras de cuisse croustillant, gratin de poire, céleri-rave et fourme d'Ambert.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

4 plats _ 145€

Vins compris

(offre valable uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi inclus)



Esprit

Menu Esprit

Bar sauvage laqué, mayonnaise de chou-fleur et couteaux, algues et herbes des côtes du Croisic.

Bisque d'oursin : riz noir vénéré, Saint-Jacques taillée et salsifis ;
toast de sarrasin, daïkon ; langues meunière et brunoise de céleris branches.

Sole petit bateau meunière, elle est farcie de txistorra, fondue d'épinard, côte de blette et noisettes torréfiées ;
sauce Champagne Drappier « zéro dosage ».

Biscuit de foie gras de canard, cèpes, oignons doux et poire caramélisée ;
jus à l'ail noir Aomori.

Noisette de selle de chevreuil frottée de poivre Cumeo du Népal.
Navet boule d'or, purée de panais au raifort, tuile de cacao et pâte de coing.
Civet de sanglier, châtaignes, airelles.

Le grand dessert de Pierre Gagnaire.

6 plats _ 195€

Vins compris

(offre valable uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi inclus)



Esprit