

« Plats signatures »

Homard entier en salade 108 €

Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil 64 €

Langoustines croustillantes au basilic 89 €

—

Pièce de bœuf, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes 88 €

—

Glace vanille minute 29 €

Entrées

Réinterprétation du "poireau-vinaigrette" à la truffe noire,
délicate gelée aux effluves de ponzu 62 €

Rouget façon escabèche, petits légumes acidulés croquants 65 €

Foie gras de canard rôti, raisins au champagne,
yaourt aloé vera et verjus 65 €

Poissons

selon marché

Sole meunière, mini endives crues et cuites,
cébette et truffe noire du Périgord, et son jus d'arête 88 €

Turbot grillé, poireaux vanillés de Madagascar, sauce vin blanc 92 €

Saint-Pierre au naturel, légumes racines d'automne,
bouillon de crustacés à l'hibiscus et fèves de Tonka 79 €

Saint-Jacques rôties, gnocchi au charbon végétal,
croustillant de pommes de terre, et truffe noire du Périgord
émulsion de pain grillé 82 €

Viandes

Volaille Culoiselle cuite à basse température, céleri à la truffe,
jus de volaille 79 €

Selle d'agneau, épaule confite dans son chou de Bruxelles,
maki et réduction de rôties 82 €

Ris de veau en écaille de truffes et châtaignes, panais,
kumquat, salade Daïkon et son jus de veau 89 €

Voiture de fromages 30 €

Desserts

De Menton au Piémont, soufflé citron et glace noisette 29 €

Embrun d'Asie chocolaté rafraîchi par un sorbet aux citrons 29 €

Contraste exotique et betterave, crémeux passion, sorbet betterave 29 €

Glaces et sorbets du moment 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €

Carte élaborée par **Piotr Glodkowski**

