

Gamberoni du Golfe de Gênes « Avocat-Crevettes » **47 €**  
*Pamplemousse juteux et jus de carcasses réduit*

Tomate Green Zébra à la Burratina crémeuse **39 €**  
*Pesto, fougasse et tomate cocktail croustillante à la riquette*

Araignée de mer au caviar Kristal **65 €**  
*Artichaut Barigoule, condiments mimosa et sauce mousseline*

Grenouilles en fricassée et gigotins en beignet **43 €**  
*Girolles et sauce des sous-bois*



Langoustines de casier « croustillantes et marinées » **69 €**  
*Petits pois à la française et fraîcheur de légumes verts*

Homard bleu cuit au beurre demi-sel de la famille **67 €**  
*Moules de bouchots cuisinées au safran*

Turbot de pleine mer cuit sur arête **65 €**  
*Tarte fine aux girolles, couteaux acidulés et sauce Champagne Barons de Rothschild*



Lapin Rex du Poitou à la moutarde de Meaux **51 €/pers**  
*Carottes fondantes, girolles et cocos de Paimpol (2 pers.)*

Boeuf Wagyu grillé à l'unilatéral **98 €**  
*Variation de légumes d'été et jus tranché*

Pigeonneau fermier de Saint-Sauvant rôti au serpolet **59 €**  
*Pommes de terre rattes fondantes, oignons caramélisés et sauce fruits rouges*

Noix de ris de veau dorées au sautoir **69 €**  
*Gratin de blettes au beaufort d'alpage et jus crémé*



Fromages frais et affinés à souhait **25 €**  
*De nos montagnes et d'ailleurs*



Soufflé tradition Rothschild **25 €**  
*Granité orange*

Paris-Brest collection été 2017 **23 €**

Fraîcheur de pêche blanche **24 €**  
*Amandes fraîches, nougat et sorbet au thé glacé*

Chocolat Gran Couva et Limeira **25 €**  
*Cardamome noire*

Fraises « des bois et Charlotte » **26 €**  
*Menthe du jardin*

*Les desserts nécessitant un temps de préparation,  
Nous vous invitons à les commander de préférence en début de repas*

## MENU DÉGUSTATION. 140 €

### Amuse-bouche

*Grenouilles en fricassée, girolles et sauce des sous-bois*

Tomate Green Zébra à la Burratina crémeuse

*Pesto, fougasse et tomate cocktail croustillante à la riquette*

Langoustines de casier « croustillantes et marinées »

*Petits pois à la française et fraîcheur de légumes verts*

Turbot de pleine mer cuit sur arête

*Tarte fine aux girolles, couteaux acidulés et sauce Champagne Barons de Rothschild*

Pigeonneau fermier de Saint-Sauvant rôti au serpolet

*Pommes de terre rattes fondantes, oignons caramélisés et sauce fruits rouges*

Fromages frais et affinés à souhait

*De nos montagnes et d'ailleurs*

Fraises « des bois et Charlotte »

*Menthe du jardin*

## MENU 1920. 190 €

**Une expérience gastronomique en dix services**

## MENU DÉCOUVERTE. 95 €

### Amuse-bouche

Moules de bouchots cuisinées au safran

Gamberoni du Golfe de Gênes « Avocat-Crevettes »

*Pamplemousse juteux et jus de carcasses réduit*

Lapin Rex du Poitou à la moutarde de Meaux

*Carottes fondantes, girolles et cocos de Paimpol*

Paris-Brest collection été 2017

*Ces menus sont servis pour l'ensemble des convives de votre table*

### Origine des produits

Gamberoni : Italie

Araignée : Riec sur Belon

Turbot: Loctudy

Volaille de Bresse : Ain

Lapin/pigeon/veau : France

Homard : Normandie

Boeuf Wagyu : Japon

Fruits et légumes : Vergers Saint Eustache

Fromages : Ferme des Trente Arpents, Gaec Val Mont Blanc (Combloux), fromagerie Boujon (Thonon)

*Julien Gatillon, chef de cuisine et Olivier Alglave, directeur de salle*

*Assistés de*

*Anthony Carballo, Jean-Baptiste Doualan, seconds de cuisine et Jérôme Berdelou, chef pâtissier*

*Maxime Bastard, maître d'hôtel et Damien Azemar, chef sommelier*

*Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations*