

LE REPERTOIRE

Acte I

CAVIAR OSCIÈTRE

Pain mi-perdu mi-soufflé / Pomme pompadour / Oseille
CAVIAR OSCIÈTRE
Half-toasted half-soufflé bread / Pompadour potato / Sorrel
85€

COQUILLE SAINT-JACQUES

A cru vivifiée d'huitre creuse
Dorée / Beurre blanc truffé
Sea Scallops
Crudo with Oysters / Browned with « beurre blanc »
68€

POIREAUX MARAICHER DE CHEZ MR BARREIRA

« Cuits à la ficelle » / Vinaigrette onctueuse à la truffe noire
Fin ragoût de topinambour et châtaigne
COUNTRY-SIDE LEEK FROM MR BARREIRA
« Cuits à la ficelle » / Black truffle vinaigrette
Fine stew of Jerusalem artichoke and chestnut
58€

ŒUF DES FERMES D'ÎLE DE FRANCE

Jaune tiède acidulé / Artichaut / Truffe noire
FARM EGGS FROM ÎLE DE FRANCE
Tangy egg yolk / Artichoke / Black Truffle
68€

Acte II

TURBOT « PETIT BATEAU »

Dorée au beurre demi-sel / Salsifi
Châtaigne / Truffe noire
TURBOT « PETIT BATEAU »
Roasted with salty butter
Salsify / Chestnut / Black Truffle
95€

CARABINEROS

Confites / Jus corsé des têtes
CARABINEROS
Candied / full-bodied juice
115€

CHEVREUIL DE CHASSE FRANCAISE

Poire-poivre / « steak » de chou rouge confit
VENAISON
Pear & pepper / Candied red cabbage
90€

RIS DE VEAU

Belle pomme dorée puis laquée au gel de calamansi
Racines d'endives de pleine terre
SWEETBREAD
Roasted then lacquered with Calamansi gel / Endivia roots
95€

LA CÔTE DE VEAU A PARTAGER

Double côte de veau de lait / Tagliolini de Sobacha
VEAL CHOP TO SHARE
A double milk fed veal chop / Buckwheat taglioni
98€ par personne / per person

Dénouement

CRIOLLO DU VENEZUELA

Ganache onctueuse / Huile d'olive maturée
CRIOLLO BEAN CHOCOLATE FROM VENEZUELA
Delicate ganache / Maturated olive oil
28€

FROMAGE DE SAISON

SEASONAL CHEESE
26€

VANILLES D'ORIGINE

Quintessence du moment
SOURCED VANILLA
Seasonal quintessence of vanilla
35€

AGRUMES CORSE

Certains frais / D'autres doucement confits
Vierge Citronnée
CORSIKAN CITRUS
Fresh and candied
30€

*Veillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire special. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France et en Ecosse.
Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont sauvages, pêchés en Méditerranée et Atlantique nord est / Huitres du bassin d'Arcachon
Tous les prix sont TTC*

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L 112-8 du code monétaire et financier.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

All our meats are from France and Scotland

All our fish, shellfish, crustaceans are wild fished in Mediterranean Sea and North-East Atlantic / Oysters are from Arcachon Bay

Net prices, service included

Checks are not accepted following article L 112-8 of the monetary and financial code