

MENUS A L’AFFICHE

Au déjeuner...

« Septembre, l’été indien »

75€ en 3 actes

95€ en 4 actes

CUEILLETTE DE HARICOTS VERTS

dans l’esprit d’une salade tiède iodée

ROUGET DE ROCHE

« cuit de peur », sucs d’une bouillabaisse,
tendre fenouil

et / ou

PIGEON RÔTI SUR L’OS,

ton sur ton mûre-betterave du jardin,
caillette des cuisses
et abattis reliés de café

FIGUES BIEN MURES

« fatiguées dans leur jus »,
infusion de feuilles de figuier, sorbet oseille

Mise en Scène

« C’est en Septembre »

la riche histoire en 7 actes

250€

en accord mets et vins

145 €

**Menu mis en Scène pour
l’ensemble de la table.*



LE REPERTOIRE

Acte I

CAVIAR KRISTAL

pain mi-perdu mi-soufflé,
pomme pompadour
90€

BELLES LANGOUSTINES

à peine saisies, sarrasin toasté,
tahitensis, blanc-manger des pinces
98€

CUEILLETTE DE HARICOTS VERTS

dans l'esprit d'une salade tiède iodée
48€

Acte II

SAINT-PIERRE « PETIT BATEAU »

étuvé à l'eau de fleur d'oranger,
céleri, celtuce
95€

ROUGET DE ROCHE

« cuit de peur », sucs d'une bouillabaisse,
tendre fenouil
85€

RIS DE VEAU

doré puis laqué d'une harissa douce,
chou-fleur maraîcher, quinoa Cauchois
95€

Dénouement

FROMAGE DE SAISON

affiné par Jean-François et Bernard Antony
30€

VANILLES D'ORIGINE

Tahiti dans l'esprit d'une crème brûlée,
Madagascar torréfiée en crème glacée
35€

FIGES BIEN MURES

« fatiguées dans leur jus », infusion de feuilles de figuier,
sorbet oseille
30€

*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
Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier.
Tous nos prix sont TTC*

Notre Casting

Le beurre
Ferme du Wern

Le caviar
Manufacture Kaviari

Les viandes élevées et
sélectionnées par
Guillaume Verdin
La ferme de Clavisy

Les farines
les maîtres de mon moulin
Rolland Feuillas

Le chocolat
Nicolas Berger

Nos légumes et fruits
Château
Laborde Saint Martin

Nos maraîchers
Elise et Thierry Riant

Les poissons de Méditerranée
Anthony Granham

Les volailles
La Cour d'Armoise
Mr Pascal Cosnet

Les huîtres
Joël Dupuch
& La Maison Tarbouriech

L'huile d'Olive
Moulin de Castelas

Nos fromagers
Jean-François et Bernard
Antony

Notre boulanger
Frédéric Lalos

Notre torréfacteur
Gram-Gram

Les thés
Le Parti du Thé

Les infusions
Comme des Tisanes

