

## *Au déjeuner...*

*75€ en 3 actes*

*95€ en 4 actes*

POIREAU CUIT A LA FICELLE,  
fin ragoût topinambours / châtaignes, vinaigrette truffée

----

BISCUIT MOELLEUX DE SAIN-JACQUES,  
champignons de Paris rosés, nage des bardes relevée de muscade

*et / ou*

CROUSTILLANT DE TÊTE DE VEAU  
ravigote moderne

----

POMME VERTE  
cuite et crue  
rafraîchie de tagette

## *Mise en Scène*

la riche histoire  
en 7 actes

250€

## *A l'affiche*

la truffe blanche d'Alba  
en 6 actes

395€

*en accord mets et vins*

155 €

*\*Menu pour  
l'ensemble de la table.*



# LE REPERTOIRE

## Acte I

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

GAMBON ÉCARLATE  
doucement confit, sucs des têtes  
relevés d'une douce harissa, carottes des sables  
115€

TRUFFE BLANCHE D'ALBA  
simplement rappée, tagliolini de cèpes  
75€

## Acte II

TURBOT « PETIT BATEAU »  
étuvé au beurre vanillé, coquillages  
poireaux, pommes de terre  
110€

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

LIÈVRE DE CHASSE FRANÇAISE  
« à la royale »  
115€

CHEVREUIL  
doré au sautoir, poire-genièvre,  
chou rouge cuisiné au sloe gin  
110€

## Dénouement

FROMAGES DE SAISON  
affinés par Jean-François et Bernard Antony  
30€

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

COING,  
ce que l'on aime dans une Tatin  
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*