

Au déjeuner...

75€ en 3 actes

95€ en 4 actes

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

BISCUIT MOELLEUX DE SAINT-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
doux 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 matelote,
scorsonères
95€

RIS DE VEAU
Belle pomme dorée puis laquée au calamansi
chicon de pleine terre et truffe noire
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€

AGRUMES,
certains frais et d'autres confits,
vierge citronnée
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 / Huîtres du bassin d'Arcachon
Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier.
Tous nos prix sont TTC*