

CARTE

À GRIGNOTER

Saucisson	9
Pastrami de boeuf, huile de fenouil	11

Menu déjeuner

Entrée, Plat & Dessert

36

Hors jours fériés
et samedi

Menu dégustation

Cinq services

74

Servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h30
&
21h30

ENTRÉES

Asperges blanches, zéphir de mimolette, poudre de jambon, citron confit	17
Sardine bretonne en robe de sarrasin, crémeux de fenouil, raisin sec, pignons, jus de têtes	17
Tartelette d'escargots sauvages, émulsion persillade, duxelle de Paris, herbes fraîches	19
Pâté en croute de canard, foie gras et cochon, pousses amères, moutarde au moût de raisin	22

PLATS

Ravioles potagères, bouillon comme une bouillabaisse végétale, rouille safranée et toasts de pain	28
Pintade fermière de chez Tauzin rafraichie à la verveine, shiitake au jus, purée moelleuse	28
Poisson de pêche durable, artichaut façon barigoule, panisse, seiche poêlée, encre	29
Agneau Allaiton d'Aveyron aux algues, crevettes grises, asperge à la flamme, jus infusé aux têtes	34
Cassoulet de Castelnaudary dans le respect de la tradition (en quantité limitée)	35
Ris de veau croustillant puis laqué, petits pois à la française, purée mousseline, cappuccino au vin de Jerez	49

DESSERTS

Plateau de fromages affinés	15
Mousse au chocolat noir de Tanzanie servie tiède, café givré	12
Pavlova de fraises et rhubarbes, sorbet herbettes, fontainebleau	13
Baba à la Chartreuse verte, pommes acidulées, crème fouettée	14