

ENTRÉES

langoustines marinées, "citron caviar" 48
fleurettes de légumes coraillées et noisettes grillées

châtaignes, poule faisane, truffe blanche 58
velouté mousseux de châtaignes, truffe râpée,
aiguillettes de poule faisane pochée

huîtres d'Arcachon, caviar Ebène, feuilles au goût d'huître 58
"spéciales" de Joël Dupuch, en tartare, infusée et rafraîchie

la truffe en coque de truffe 85
la truffe noire cuit entière à l'étouffée
dans sa coque de truffe

caille des prés, truffe, foie gras 52
pâté croûte de caille des prés façon Rossini, chutney poire
tapenade de truffe, crumble noisettes

CRUSTACÉ – POISSONS

rouget barbet désarêté cuit au plat 58
servi entier, langues d'oursins et rouille safranée,
cheveux d'ange à la poutargue

turbot sauvage à la plaque, racines potagères 78
légère brandade, jus de barbes en écume au raifort

homard de casier vapeur, champignons étuvés, 78
fondant de pommes de terre
la pince coraillée en beignet - la chair en transparence -
la queue en émulsion de "crème de tête"



MENU "DECOUVERTE" en 8 services

bouillon mousseux de châtaignes,
truffe blanche

spéciales d'Arcachon, caviar Ebène,
la feuille au goût d'huître

rouget barbet, rouille safranée
et poutargue râpée

la truffe en coque de truffe

caneton croisé, orange, olive et navet
ou
lièvre, Sauternes, truffe et foie gras

Brillat Savarin en Fougeru
maturé à la truffe

boule surprise, punch au thé vert

fraises des bois sévillanes en Pavlova,
sorbet à la rose, gelée de litchis

220 € par personne,
servi pour l'ensemble de la table

VIANDES, GIBIER

chapon fermier, truffe noire, celeri 72 par personne
volaille de deux saisons élevée par Arnaud Tauzin
truffée et rôtie – raviole crémeuse et céleri
-servi pour 2 personnes-

caneton croisé, orange, olive et navet 68
filet rosé flanqué de foie gras - sauce bigarade
jeune navet surprise - la cuisse poudrée d'olive

lièvre, Sauternes, truffe, foie gras 72
mijoté en Royale au vin de Sauternes, avec truffe et foie gras,
le râble frotté d'épices et poêlé "minute"

ris de veau en cocotte, cèpes persillés 62
dôme de macaronis – jus aux huîtres

carré d'agneau des Pyrénées en croûte de basilic 72
légumes de saison au jus de navarin, cresson meunière

FROMAGES

fromages affinés 19
sélection confidentielle issue de producteurs de qualité

Brillat Savarin en Fougeru
maturé à la truffe 18
pousses douces et amères

DESSERTS A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

"casse-noisettes" en trois actes 25
en parfait praliné, en tartefine et en crème glacée
noisette pure sans graisse de palme et sans cacao

crêpe Suzette soufflée et en émulsion 25
sorbet à la mandarine confite

fraises des bois sévillanes, rose et litchis 28
en hommage à Anne Pavlova,
sorbet à la rose, gelée de litchis

marrons glacés, mangoustan, vanille 25
perles de mangoustan, marrons glacés "Mont-Blanc"

biscuit au chocolat de Saô Tomé et noix de coco 25
crémeux aux fruits de la passion, sorbet mangue et safran

LES VINS DE CHAMPAGNE SERVIS AU VERRE - 12 cl

Champagne Delamotte – Blanc de Blancs - 24

Champagne Billecart Salmon - Brut Rosé - 28

LES VINS SERVIS AU VERRE

vins blancs secs - 15 cl

Chablis - château de Maligny - 1er cru montée de Tonnerre 2017 - 16

Vin de Pays des Côtes Catalanes 2005 - cuvée D18 - domaine Olivier Pithon - 18

Pouilly Fuissé 2014 – La Roche – domaine Bret Brothers - 25

vins rouges - 15 cl

Côteaux du Languedoc 2002 - domaine de Montcalmes - M. et F. Pourtalé - 22

Pomerol - cht. Taillefer 2010 - 25 Pommard 2005 - 1er Cru - Comte Armand - 30

vins de dessert

Maydie Tannat vintage 2011 - 14 (10 cl) Banyuls "Rimage" 2008 Saperas - 15 (10 cl)

Montilla Moriles Alvéar P.X.2000 - 15 (6 cl)

eau minérale 50cl 7€ - 100cl 9€

source gallo-romaine ST GERON minérale gazeuse naturelle 37,5 cl 6€ - 75cl 9€

jus de fruits - sodas - softs - bière 10€ café expresso 7€ - thé , infusions 8€

prix nets

les chèques bancaires ne sont plus acceptés