

## MENU CARTE

90€ entrée - plat ou plat - dessert

115€ entrée - plat - dessert

### Les entrées

**Œuf de poule fermier cuit coulant**, morilles, parmesan et vin jaune

**Le pâté en croûte de pintade, foie gras, anguille fumé**, légumes croquants et rhubarbe

**Asperges blanches du Val de Loire**, orties et fraises des bois

**Huîtres Bonbons au caviar**, tétragones et Noilly Prat + 20€

### Les poissons et viandes

**Le rouget croustillant**, chou-fleur et poivre noir de Kerala

**Le turbot à la grenobloise**, escargots et tête de veau

**Le pigeon de Mesquer et foie gras en croûte sarrasin**, artichauts et olives

**L'agneau de lait du Pays basque**, triptyque printanier

**Le ris de veau « Pil-Pil »**, seiche et asperges blanches

### Les desserts

**Baba au rhum servie à table**, crème fouettée

**Mille-feuille à la vanille**, caramel whisky

**Fraises et basilic**, au naturelle, craquante et confite

**Le chocolat grand cru**, foin et coquelicot

**Le chariot de fromages affinés** + 25€

## Menu pour l'ensemble de la table

### Signature 145€

**L'asperge verte de Roques-Hautes en vapeur d'herbes**  
burrata et agrumes

**Le foie gras de canard à la cire d'abeille**  
safran et thym

**Le rouget croustillant**  
chou-fleur et poivre noir de Kerala

**Le ris de veau « Pil-Pil »**  
seiche et asperges blanches

#### **Pré-dessert**

**Le miel de printemps**  
patate douce et pamplemousse

Accord mets et vins Découverte 65€

4 verres

\* Viandes d'origine France et U.E. / Liste des allergènes sur demande, tous nos prix sont en TTC service compris