

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Gamberoni XO enneigés / raisins de mer et yuzu / **36**

La Lotte-tonnato / **27**

Calamars farcis et mijotés dans une sauce à l'encre /
riz croustillant / **27**

Ravioli cristal à la pintade de Bourgogne / morilles / tête de veau
et cébettes / **32**

Oeuf 63°C croustillant / asperges vertes / castelfranco et
échalotes acidulées / **25**

PLATS

Pavé de merlu de ligne à la plancha / piperade au piment d'Espelette /
épaule Ibérico de Bellota / **49**

Poisson du jour rôti à l'huile des braises / maitake /
mojo verde aux pépins de courge / **52**

Pigeon du Poitou rôti sur sa carcasse / betterave / escalope de foie gras /
cuisse crouillante au quinoa soufflé / **52**

Pièce de veau rôtie au Cenovis / morilles, petits pois et
asperges blanches lacto-fermentées / **56**

Gnocchi maison aux épinards / agretti, enoki et shimeji /
chips d'oignon / **45**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **17**

Irish coffee de La Micheline / **17**

Kakigori de pamplemousse / coriandre / hibiscus / **17**

Crème catalane / glace au turrón d'Alicante / **17**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **17**