

LA CARTE

Entrées

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry 110

Huîtres spéciales chaudes au caviar kristal, sabayon au cresson 130

Marbré de foie gras de canard, céleri-rave et truffe noire 120

Aumônière d'escargots, salade pastorale 90

Plats

Fricassée de homard sauce civet, mousseline Saint-Germain 142

Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, caviar kristal 160

Noix de Saint-Jacques en parisienne de légumes, émulsion à la truffe 120

Darne de turbot rôtie, strates de chou pointu et truffe noire (2pers) 260

Volaille de Bresse rôtie au beurre de truffe, salsifis glacés au jus (2pers) 260

Noisettes d'agneau de Lozère aux éclats d'amandes, tourbillon de pommes sarladaises 105

Pomme de ris de veau braisée au vinaigre de xérès, cannelloni de céleri-rave 135

Feuilleté de truffe "Bel Humeur" Claude Peyrot 240

Fromages

Fromages frais et affinés 45

Mont d'or à la truffe noire 55

Desserts

Tarte fine sablée au cacao amer, crème glacée à la vanille Bourbon 35

Soufflé chaud au praliné, coulis de mangue au Kirsch de Fougerolles 38

Marquise aux marrons glacés, sorbet à la mandarine 35

Parfait glacé à la noix de coco et fruits exotiques 35

Assortiment de desserts et pâtisseries 52