



## MENU DÉCOUVERTE

Chaud froid de noix de coquilles Saint Jacques,  
crème aux langues d'oursins



Filet de Saint Pierre cuit doucement,  
risotto crémeux, citron confit, amandes, blanc et vert de blette



Quasi de veau « français » chou kale,  
condiments « medjoul et citron confit »



Plateau de fromages



Cube chocolat, dulcey, café,  
noix de pécan, caramel



Petits fours et Friandises

Menu à 69 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table

## Automne / Hiver



*Michel Chabran*

*Louis Chabran*

## MENU DEGUSTATION Terre, Mer et Ferme

(\* Prix du plat servi à la carte)

Carpaccio et tartare de crevettes sauvages aux truffes

\* 43€



Noix de coquilles Saint Jacques à la plancha,  
émulsion crémeuse aux truffes

\* 59€



Homard de l'Amérique du Nord sauté à cru, ris d'agneau,  
asperges vertes, crème de crustacés au Byrrh

\* 89€



Foie gras de canard poelé, jus au vinaigre de framboise,  
purée de topinambours aux truffes

\* 59€



Pigeon fermier « M. Prohet à Marches » rôti en cocotte,  
son aile rosée, jus de cuisson,  
sa cuisse en samoussa et légumes aux senteurs de Marrakech

\* 69€



Plateau de fromages

\* 20€



Cylindre chocolat et passion, sorbet yaourt

\* 20€



Petits fours et Friandises

Menu sans homard à 139 Euros

Menu complet à 159 Euros

Choix unique pour l'ensemble de la table