

QUATRE PARIS VINGT NEUF

Carte du 14 Octobre au 25 Novembre 2026

Entrées

Velouté de châtaignes torréfiées, poire pochée au verjus, dentelle de vieille mimolette et poivre Voatsiperifery	13€
Œuf parfait, pommes de terre crousti-fondantes, émulsion de comté au vin blanc et croûtons de pain aux céréales	14€
Tarte fine à la tomate, courgettes grillées, filet de sardine grillée, glace au porto blanc et sirop de tomate	15€
Quasi de veau croustillant cuit sous vide, chou pointu braisé et snacké, émulsion froide au raifort, pickles de graines de moutarde et huile de feuille de figuier	17€
Carpaccio de Saint-Jacques, marinade au saké, gel Granny Smith, citron caviar et huile de basilic	16€

Plats

Pêche du jour, purée d'héliantis, sucrose braisée, émulsion bouillabaisse, condiment citron confit aux câpres	28€
Chou-fleur croustillant, Eryngii laqués au miso blanc, crème de parmesan à l'huile de truffe, condiment d'échalotes au vin blanc et vinaigre de Xérès	25€
Suprême de pintade fermière cuit à basse température, endive braisée, croustillant de pommes de terre au confit d'oignons, sauce Albuféra et condiment piment	29€
Ris de veau meunière, polenta frit à l'origan, artichauts poivrades, réduction de vin rouge et jus à manger	36€
Côte de bœuf "Aubrac" au sel de Guérande, sauce béarnaise, pommes grenailles — pour 2 personnes	94€

Desserts

L'assiette de fromage du moment de la maison Alléosse	14€
Pommes caramélisées façon Tatin, feuilletage caramélisé, sirop de pomme et crème fraîche d'Isigny	13€
Mousse tiède au chocolat, éclats de noix de pécan, crumble cacao et sorbet framboise	12€
Comme un cappuccino : ganache montée café et chocolat au lait, siphon au lait et glace amaretto, gel piment habanero, gelée citron et crumble aux amandes	14€
Café gourmand (thé + 2 euros)	11€
Champagne / digestif gourmand	19€

