

ENTREES :

Assiette de Cécina de Bœuf Wagyu Tajima 18 mois 38€

Pâté en croûte traditionnel au foie gras et pistache, Salade d'herbes 32€

Croque Pannetone au Parmesan, Jambon de Veau à l'Os et Truffe Noire Melanosporum 65€

Crudo de Gambero Rosso, Zeste de Citron Vert et Huile d'Olive de Kalamata et Sarrasin Torréfié 48€

Carpaccio de Thon, Sauce Bulgogi 28€

Poulpe rôti, Crème d'Ail Noir et Artichaud Poivrade 34€

Lentilles Vertes du Puy, Brunoise de Légumes et Foie Gras au Torchon 38€

Damier de St Jacques et Truffe Noire Melanosporum 48€

Os à Moelle glacé au Jus de Viande, Tartare de Filet de Bœuf Chateaubriand aux Pistaches 65€

PLATS :

Linguine Crémées aux Œufs de Truite et Zeste de Citron Vert 58€

Joue de Bœuf Fondante, Sauce Vin Rouge, Petits Légumes et Foie Gras Poêlé 72€

St Jacques Rôties, Fondue de Poireaux à la Crème, Copeaux de Parmesan et Truffe Noire Melanosporum 78€

Côte de Veau de lait Fermière Tranchée, Sauce Caviar et Jus de Viande, Frites 145€

Ris de Veau Croustillants, Écrasé de Pomme de Terre, Jus de Viande et Bisque de Homard 85€

Sole Meunière, Écrasé de Pomme de Terre et Salade de Pousses d'Épinards 125€

Chuck Flap de Bœuf Wagyu, Frites 165€

Homard Bleu Décorqué, Sauce Béarnaise et Écrasé de Pomme de Terre 110€

À PARTAGER :

Tomahawk Black Angus (1,2Kg), Jus de Viande et Frites 320€

Côte de Bœuf Angus Maturée 40 Jours (1,2Kg), Jus de Viande et Frites 275€

DESSERTS :

Profiteroles, Glace Vanille, Sauce au chocolat chaud du Venezuela 72% 21€

Mousse au chocolat du Venezuela 72% à l'huile d'olive de Kalamata et fleur de sel 18€

Tarte au citron bio meringuée aux zestes de citron vert 21€

Baba à l'Umeshu et Crème Chantilly 24€

Carpaccio d'Ananas Victoria et Sirop à la Menthe 24€