

## ENTREES

CRÈME SOUFLÉE DE DORMEUR AU CAVIAR OSCIÈTRE  
STURIA,  
ÉMIETTÉE DE TOURTEAU,  
CROQUANT D'ARTICHAUT COMME EN PROVENCE,  
GAUFRETTE AUX HERBES 75€

PALET DE FOIE GRAS, GELÉE DE CHAMPIGNONS À LA  
LIVÈCHE,  
« JACK BE LITTLE » RÔTIE À L'HUILE DE NOISETTE  
ET PICKLES DE CÉLERI 59€

COUTEAUX, COQUES ET VERNIS  
EN RÉMOULADE DE CHOUX FLEURS AU CURRY VERT  
ET GRANNY SMITH 69€

ESCARGOTS DU ROZAY EN CHAPELURE D'AIL FRIT,  
CŒUR DE SUCRINE GRILLÉ  
ET COPEAUX DE RIGOTTE DE CONDRIEU 62€

## POISSONS ET CRUSTACÉS

FILET D'OMBLE DES CÉVENNES AU BEURRE DE VIOGNIER,  
GNOCCHI OLIVE-ORIGAN ET POUSSÉS D'ÉPINARDS 67€

FILET DE ROUGET LÉGÈREMENT FUMÉ AU FOIN,  
ENDIVE CONFITE AUX ZESTES D'ORANGE  
ET JUS À LA BETTERAVE 65€

TROIS FAÇONS DE DÉGUSTER LE HOMARD :

- LES PINCES, ENDIVES ET POMELOS EN SALADE,  
LAIT DE HADDOCK
- LES COUDES, RAVIOLE DE CHAMPIGNONS ET BISQUE  
CRÉMEUSE
  - LE CORPS RÔTI,  
PULPE DE PATATES DOUCES,  
CÉLERI CONFIT AU KAFFIR ET NAVET BRAISÉ,  
JUS DE TÊTE À LA POIRE « COLOMBIER » 105€

