

## ENTREES

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

PINTADE FERMIÈRE EN ROBE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ  
ET FOIE GRAS MARBRÉ,  
POMPONETTE DE POMME ET CÉLERI 64€

COUTEAUX, COQUES ET VERNIS  
EN RÉMOULADE DE CHOUX FLEUR AU CURRY VERT,  
GELÉE DE 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

TOURNEDOS DE LOTTE ROTI AU BEURRE DEMI-SEL,  
VARIATION DE RADIS ET BOUILLON D'OIGNONS CRÉMÉ AU  
VADOUVAN 67€

EFFEUILLÉ DE TURBOT  
ET RISOTTO DE PUNTALETTE AU THYM,  
JUS DE VOLAILLE PERLÉ A L'HUILE D'AMANDE  
ET BETTERAVE 74€

TROIS FAÇONS DE DÉGUSTER LE HOMARD :

- LES PINCES, ENDIVES ET POMELOS THAÏ EN SALADE,  
LAIT DE HADDOCK EN GELÉE
- LES COUDES, RAVIOLE DE CHAMPIGNONS ET BISQUE CRÉMEUSE  
- LE CORPS RÔTI A LA VERVEINE,  
ASPERGES DE SÉNAS AU SÉSAME ET JUS DE TÊTE 105€

DÉCOUVERTE DU JOUR :  
CRUSTACÉ, POISSON DE MER OU DE RIVIÈRE  
PROPOSÉ PAR NOTRE SERVICE DE RESTAURANT

