



LA CARTE DES ENTREES

STARTERS

✓ LES LÉGUMES 52 €

croquants en salade sur un guacamole d'avocat, mangue et curcuma

Crunchy vegetable salad on an avocado guacamole, mango and turmeric

✓ LA BETTERAVE 48 €

en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte

Beetroot with a duo of avocado and apples, fresh herbs salad and a green mustard sorbet

LE CRABE 86 €

consommé grenade-hibiscus-thé fumé, rémoulade de céleri au caviar Impérial

Crab with pomegranate-hibiscus-smoked tea consommé, celery remoulade with Imperial caviar

LE WAHOO 46 €

en carpaccio au citron et piment d'Espelette

Wahoo carpaccio with lemon and Espelette pepper

LE SUSHI DE THON 58 €

en jeux de textures, gingembre, wasabi et bergamote

Tuna sushi with ginger, wasabi and bergamot

✓ L'AUBERGINE 44 €

confite aux fins aromates et curry de légumes

Candied eggplant with fine spices and vegetable curry

✓ LA TRUFFE NOIRE 69 €

sur une galette de riz nacré recouverte de son œuf « miroir »

Black truffle, on a pearly rice cake coated by a mirror egg

L'ŒUF DE POULE 98 €

mollet, friand au Caviar Impérial de Sologne et saumon fumé

Soft-boiled egg, Imperial Sologne Caviar friand and smoked salmon

LES CUISSES DE GRENOUILLE 55 €

en fritots, doucement aillées au persil et champignons

Fried frogs' legs with garlic, parsley and mushrooms

LE HOMARD 58 €

en fine raviole de navet à l'aigre-doux, râpé de muscade et romarin

Lobster in a thin turnip ravioli, bittersweet note, grated nutmeg and rosemary

LA LANGOUSTINE 54 €

en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert sur une émulsion de foie gras

Langoustine and truffles in ravioli, steamed green cabbage ravioli on a foie gras emulsion

LE FOIE GRAS FRAIS 55 €

caramélisé sur un velouté soyeux de châtaigne à la truffe noire

Caramelized foie gras on a silky chesnut velouté and black truffle

✓ Plat végétarien / Vegetarian dish



LA CARTE DES PLATS

MAIN COURSES

LES SPAGHETTIS

Langouste / Lobster 72 €

Caviar Impérial de Sologne 98 €

✓ Truffe noire / Black truffle 92 €

✓ **LE PANAIS** 58 €

au chocolat blanc, noisette, romarin et truffe noire

Parsnip, white chocolate, hazelnut, rosemary and black truffle

LE HOMARD BLEU 68 €

ravigotée au poivre noir de Malabar en civet, épinards petites feuilles et pak choï

Grilled blue lobster with a Malabar black pepper stew, spinach and pak choi leaves

LA NOIX DE SAINT-JACQUES 58 €

contisée et juste poêlée, coulis chaud de truffe et butternut

Sauteed scallop, truffle and butternut warm coulis

LE POULPE 64 €

en romesco, condimenté au citron confit et piment fumé, croquant de quinoa aux herbes

Octopus with a romesco sauce, candied lemon and smoked pepper, crunchy quinoa with herbs

LA SOLE 72 €

de petit bateau « belle meunière »

Sole meunière

LE SAINT-PIERRE 62 €

aux saveurs de Colombo, chutney mangue-banane-papaye

John Dory fish, colombo seasoning, banana-mango-papaya chutney

LE BAR DE LIGNE 62 €

rôti, bouillon mousseux de dashi au matcha et yuzu, symphonie de poireaux à la sauge

Roasted line-caught sea bass, dashi broth with matcha and yuzu, leeks medley with sage

✓ Plat végétarien / Vegetarian dish



LA CARTE DES PLATS

MAIN COURSES

L'ONGLET 56 €

en tartare épicé, truffe noire du Périgord et ses frites à l'ancienne
Spicy hanger steak tartare, Périgord black truffle with old fashioned French fries

LES MINI BURGERS 54 €

de bœuf au foie gras et aux poivrons arlequins verjutés
Mini beef burgers with foie gras and verjuiced harlequin peppers

LE RIS DE VEAU 64 €

clouté de laurier frais, feuille de romaine farcie
Veal sweetbread studded with fresh laurel, with a stuffed romaine leaf on the side

LA POULETTE DE RACAN 72 €

à la truffe noire, déclinaison de maïs et sauce Albufera
Racan chicken with black truffle, variation of corns, Albufera sauce

LA CAILLE 62 €

caramélisée au foie gras de canard avec une pomme purée
Caramelized quail with duck foie gras and mashed potatoes

LE CHEVREUIL 72 €

le filet caramélisé à la « Barth », artichauts de Jérusalem aux airelles et à la truffe noire
Caramelized deer with "Barth" beer, Jerusalem artichokes with cranberries and black truffle

L'AGNEAU DE LAIT 62 €

en côtelettes à la fleur de thym
Suckling lamb in chops with thyme flower

LE BŒUF WAGYU 110 €

et le foie gras en interprétation « Rossini » réduction de Porto et pommes purée truffée
Wagyu beef with foie gras "Rossini" style, Porto reduction, truffle mashed potatoes

Extra truffe noire du Périgord + 15 €/g



LA CARTE DES DESSERTS

DESSERTS

25 €

LE SOUFFLÉ

gianduja et noisettes, glace vanille de Tahiti
Hazelnut and Gianduja soufflé with Tahitian vanilla ice cream

~

LE BABA AU RHUM

aux fruits frais et sa crème Madame
Rum baba with fresh fruits and vanilla Diplomat cream

~

LA POIRE

pochée aux épices et la poire pochée à l'hibiscus, crème Catalane à la cannelle et Parfait glacé poire
Poached pear with spices and poached pear with hibiscus, cinnamon Catalan cream and Pear iced Parfait

~

LE MANGO

façon Saint-Honoré mangue-passion, chantilly vanille et confit mangue-vanille
Mango and passion fruit in a Saint-Honoré style, vanilla Chantilly, mango and vanilla confit

~

LE CHOCOLAT SENSATION

crèmeux chocolat tonka, mousse marbrée et son sorbet cacao aux éclats de biscuits Oreo
Tonka chocolate cream, marbled mousse and cocoa sorbet with Oreo pieces

LES GLACES 15 €

Vanille, Café, Chocolat / *Vanilla, Coffee, Chocolate*

~

LES SORBETS 15 €

Exotique, Fraise, Mandarine / *Exotic, Strawberry, Tangerine*