



	à la carte	menu
<b>ENTREES</b>		
<b>Finger de Veau Pané</b> Gribiche • Œuf de Truite • Petits Pois Mentholés	26	
<b>Langoustines Pochées</b> Asperges Verte • Jaune d'Œuf Confit • Citronnelle	32	
<b>Caviar « Sturia Vintage »</b> France • Aquitaine • Boîte de 50 g	110	+70
<b>Poireaux Confits</b>  Gaspacho Blanc • Nori • Graines Torréfiées	19	
<b>PLATS</b>		
<b>Gnocchi de Brocolis</b>  Fenouil • Crumble Sarrasin • Sorbet Epine-Vinette	24	
<b>Lieu Jaune de Ligne</b> Hibiscus • Pomme de Terre Safranée • Groseille	39	
<b>Bar de Ligne Grillé</b> Sucrine • Lomo Ibérico • Vierge de Petit Pois	42	
<b>Homard Bleu de Bretagne</b> Crème de Maïs • Risotto Emulsion d'Oursin • Beurre de Poivron	79	+40
<b>Carré de Veau de Lait</b> Riz Venere • Asperges • Sabayon au Foin	42	
<b>Epaule d'Agneau Confite</b> Caviar d'Aubergine • Herbes du Jardin • Jus Vert	39	
<b>Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 »</b> Ratte du Touquet • Betterave • Condiment Petit Pois Wasabi	105	+65
<b>DESSERTS</b>		
<b>Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »</b> Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
<b>Crèmeux « Alpaco » 66%</b> Biscuit Roulé • Bergamote • Sorbet Betterave	17	
<b>Fraises Gariguettes</b> Flan • Vanille de Tahiti • Sorbet Pin Sylvestre	17	

Du 12 avril au 27 juillet 2024

**MENU À LA CARTE**  
**69 €**  
**Entrée, plat, dessert**

Vendredi & Samedi 79 €  
Plat supplémentaire 30 €

Nous sommes là pour vous  
du jeudi au lundi  
de 19 à 23h  
et le dimanche  
de 12 à 14h