





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

Prix nets en €, service compris.
Les produits des menus peuvent changer. Le chef sera heureux de vous proposer des plats aux couleurs de la saison.
Une liste des allergènes est à votre disposition.