



Les Entrées

Frégola à la Tomate & Chèvre Frais V 14€

Le Saumon Mariné à la Betterave & Yuzu 15€
Gravlax à La Betterave, Crème Légère Au Yuzu

L'œuf Parfait, Provolone & Bellota 15€
Espuma & Croquant, Dans son Écrin de Parmesan

Le Foie Gras Au Sureau & Hibiscus 17€

Le Tartare de Saint - Jacques au Citron Vert 18€

La Truffe 19€
Alliance en déclinaison de Foie Gras & Truffe Noire

Le Céviche De Homard Bleu Breton 22€
Au doux parfum de Bergamote & Saké

Le Caviar 28€
Caviar sur Yaourt Glacé & Shot de Vodka au Caviar Petrossian

Les Plats

Le Filet Mignon en Croûte d'herbes 17€
Crème de Moutarde de Pommery & Pomme Chessy

Les Gnocchi à La Truffe 18€

L'Agneau Confit Au Citron 19€
Butternut & Polenta Au Cumin

Le Filet de Bœuf Limousine 21€
Pommes Anna & Sauce Cognac

La Pintade Maison Mieral 22€
Aux Morilles & Pomme Chessy

Le Pithiviers Au Canard Confit 24€
Escalope de Foie Gras Français, Sauce Grand Veneur

Le Bœuf Wellington Femèxon 26€

Les Poissons

Le Fish & Chips 18€

Sauce Tartare Fémèxon & Frites

Le Pavé de Saumon « Vapeur » 19€

Saumon Basse Température & Mousseline de Petits Pois Chlorophyllé

Comme Un Sashimi Thon 20€

Thon Cru Infusé Minute au Bouillon Miso & Légumes Croquants

Les Linguines Au Poulpe & Chorizo Ibérique 20€

Duo de Linguines Nature et Encre de Seiche

Le Filet de Bar Aux Agrumes 22€

Beurre Blanc Aux Agrumes & Courgettes Brûlées

La St-Jacques à La Truffe 27€

& Crème De Poireaux, Beurre Blanc à La Truffe

Le Risotto de Homard Bleu & Truffe 30€

Homard, Homardine & Truffe

Les Races à Viande

L'Entrecôte Japonaise 37€

250gr et Frites

Le Cœur D'Entrecôte Black Angus 40€

300gr et Frites

L'Angus d'Argentine 45€

300gr et Frites

La Galice, L'Exception Espagnole 105€

1.2kg et Frites

La Laitière Maturée Au Beurre 155€

+1.3kg de Cote Laitière Normande et Frites

Le Tartare de Black Angus à La Truffe 26€

180gr. Mascarpone & Truffe Accompagné de Frites

Le Cheese Burger à La Truffe 21€

Black Angus 180gr. Truffe, Provolone, Cerises Noire Corse & Frites

Le Fromage

Le Brie de Meaux

9€

Brie de Meaux - Edmond de Rothschild

Le Moliterno à La Truffe

9€

Fromage de Brebis, Marbré de Truffe Noire, puissant & friable

Les Douceurs

Le Tiramisu Traditionnel 8€

Mascarpone, Œuf, Biscuit & Café du Nicaragua

La Crème Brûlée à La Fève de Tonka 8€

Les Notes d'Amérique du Sud

Le Moelleux Au Chocolat 9€

10minutes d'Attente pour la Préparation

Le Cheese Cake Au Matcha 10€

Cheese Cake Aux Arômes de Thé Vert Matcha & Glace Matcha

La Pomme Tatin Feméron 10€

La Tarte Tatin Revisitée

L'Intense Chocolat 10€

Déclinaison de Chocolat Valrhona & Noisettes

Le Café Douceur 12€

Café Bio du Nicaragua Accompagné des Douceurs du Moment