

ENTRÉES

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ St-Jacques à basse température, pain de mie toasté « Haru Yo Koi », crémeux chou-fleur	85€
LA REINE DE COMPOSTELLE St-Jacques fumée : flan de chou-fleur, racines de lotus marinées au vinaigre de shiso, œufs de truite, pomme granny au safran de la Ferme du Grand Balleau St-Jacques poêlée : chou-fleur au curry, cacahuètes, émulsion coquillages, poudre de café	55€
L'ŒUF « ONSÉN » DES GALACHES petit épeautre de la Ferme Fontaine de Château-Landon et poireau, mousse de pomme de terre, truffe noire, émulsion Parmesan	65€
LE CAMÉLÉON MARIN encornet en tagliatelles, risotto de céleri, chips d'encre de seiche, jus de calamar tentacule frit, condiment Nori	52€

PLATS

LA BAUDROIE DE MER lotte rôtie au beurre demi-sel Bordier, racines de persil glacées, poudre d'Aosa, purée de persil, condiment citron jaune, tempura de kikuna, beurre blanc au Dashi & Kombu	72€
LE SAINT-PIERRE ravioles de kabu, épinards, pomme de terre, sauce miso au yuzu	85€
LE CŒUR DE RIS DE VEAU bimi, purée de brocoli, cacahuètes, sauce grenobloise du Chef	80€
LA CAILLE D'ANJOU AU BINCHOTAN embeurrée de chou vert, eringi, noisettes, betterave vinaigrette verveine, jus de caille au Foie Gras	75€
LE BŒUF WAGYU A4 FUMÉ <i>origine japonaise</i> mousseline de carotte fanes accompagné d'un carpaccio de Wagyu façon "shabu shabu" bouillon de boeuf Wagyu et ses légumes : enoki, daïkon, poireau, carotte	148€

FROMAGES

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€
LE TRADITIONNEL BRIE DE MEAUX DE LA FERME	20€

DESSERTS

L'EXPRESSO NOISETTE crémeux café, ganache noisette, glace café, gavotte cacao, noisettes caramélisées, grué de cacao, sauce cacao et poivre de Sichuan	35€
LE DOYENNÉ DU COMICE crémeux caramel, sablé amande, sorbet poire, meringue, sauce caramel, coulis poire, lait d'amande	32€
L'OR NOIR DE POLYNÉSIE tuiles, glace & crème vanille de Tahiti, praliné au riz grillé vanillé, vanilla Tahitensis râpée	40€

