

ENTRÉES

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ 85€
St-Jacques à basse température, pain de mie toasté « Haru Yo Koi », crémeux chou-fleur

LA REINE DE COMPOSTELLE 55€
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

L'ŒUF « ONSÉN » DES GALACHES 65€
petit épeautre de la Ferme Fontaine de Château-Landon et poireau, mousse de pomme de terre, truffe noire, émulsion Parmesan

LE CAMÉLÉON MARIN 52€
encornet en tagliatelles, risotto de céleri, chips d'encre de seiche, jus de calamar tentacule frit, condiment Nori

PLATS

LA BAUDROIE DE MER 72€
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

LE SAINT-PIERRE 85€
ravioles de kabu, épinards, pomme de terre, sauce miso au yuzu

LE CŒUR DE RIS DE VEAU 80€
bimi, purée de brocoli, cacahuètes, sauce grenobloise du Chef

LA CAILLE D'ANJOU AU BINCHOTAN 75€
embeurrée de chou vert, eringi, noisettes, betterave vinaigrette verveine, jus de caille au Foie Gras

LE BŒUF WAGYU A4 FUMÉ *origine japonaise* 148€
mousseline de carotte fanes
accompagné d'un carpaccio de Wagyu façon "shabu shabu"
bouillon de boeuf Wagyu et ses légumes : enoki, daïkon, poireau, carotte

FROMAGES

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

LE TRADITIONNEL BRIE DE MEAUX DE LA FERME 20€

DESSERTS

L'EXPRESSO NOISETTE 35€
crémeux café, ganache noisette, glace café, gavotte cacao, noisettes caramélisées, gruë de cacao, sauce cacao et poivre de Sichuan

LE DOYENNÉ DU COMICE 32€
crémeux caramel, sablé amande, sorbet poire, meringue, sauce caramel, coulis poire, lait d'amande

L'OR NOIR DE POLYNÉSIE 40€
tuiles, glace & crème vanille de Tahiti, praliné au riz grillé vanillé, vanilla Tahitensis râpée

