

ENTRÉES

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ Tartare de Langoustine et algue Nori	85€
PECTEN MAXIMUS Saint-Jacques fumée et Foie gras de canard Radis rouge, gelée de shiso	58€
L'ŒUF « ONSEN » DES GALACHES Œuf cuit à basse température, Asperge verte, Morille, sauce champignons	65€
LILIACÉES Asperges blanches des Landes, anguille laquée, estragon, oignon de Roscoff	52€

PLATS

POLLACHIUS Lieu jaune de ligne, purée de betterave, poireau grillé, Sauce Kombu aux huiles herbacées et Ponzu	75€
LE ROUGET Artichaut, pomme de terre, olives, basilic, safran de la ferme du Grand Balleau	85€
LE CŒUR DE RIS DE VEAU Carotte, petit pois et jus de carotte	80€
KOHITSUJI Agneau de Sisteron, purée de pois chiche au sésame, quinoa, Jus d'agneau	78€
LE BŒUF WAGYU A4 FUMÉ <i>origine japonaise</i> Accompagné d'un tartare de bœuf et légumes de saison	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	20€

DESSERTS

LA FRAISE Sorbet fraise, tuile à l'ail noir, crème de basilic, vinaigrette au vinaigre de sapin	35€
LA MADELEINE Sorbet meringue, menthe et citron	32€
L'OR NOIR DE POLYNÉSIE Tuiles, glace & crème vanille de Tahiti, praliné au riz grillé vanillé, vanilla Tahitensis râpée	40€

