



*By Cyril Choïsne*

## Entrées

Radis rose, céleris et mâche  
comme un nuage, saveur safranée  
Marie Hélène Denis. 24€

Foie gras de canard aux truffes,  
betterave confite à l'ancienne,  
nuit des thés. 36€

Langoustine Bretonne et la D. Sorlut  
saisie et chrysalide, mangue,  
chlorophylle pointée. 41€

## Menu Dèjeuner

Élaboré par le chef,  
pour l'ensemble des convives de la table.  
Servi en 3 mouvements 36€/pers  
(servi exclusivement au déjeuner)

## Poissons

Bar de Ligne noisette,  
lit de jeunes poireaux - tonka,  
jus perlé. 48€

Homard Breton braisé,  
Frégola Sarda nacrée  
sur écume. 56€

## Viandes

Pigeon royal des Landes,  
jeunes carottes et navets,  
essence gastrique. 41€

Pomme de ris de veau  
sur bois de rose  
minutes d'oubliés. 44€

Cochon de lait fumé, instant poitrine et poix au miel,  
jus déstructuré. 78€ (servi pour 2 pers)

Plateau de fromages affinés par nos soins 15€  
Café Grande sélection -mignardises 7 €

## Menu Quintessence

Élaboré par le chef,  
pour l'ensemble des convives de la table.  
Servi en 5 mouvements 69€/pers

## Desserts

Pomme Ardennaise Thiry,  
fines feuilles d'Arlettes,  
thym glacé. 17€

Concombre, passion, mascarpone  
type Toronné ghiacciato,  
instant Cognac. 19€

Chocolat noir, chocolat blanc...  
saveur d'aulx en déclinaisons. 17€

## Menu ECLIPSES

Élaboré par le chef,  
pour l'ensemble des convives de la table.  
Servi en 7 mouvements 89€/pers

## Nos mets sont disponibles avec supplément

Caviar «Kristal de Kaviani» 34€/plat (10gr) — Jamon de Bellota Cinco Jotas 19€/plat (30gr)

*Nous pouvons être amenés à ne pas préparer un plat à la carte,  
si un produit qui entre dans sa composition est éventuellement indisponible sur le marché.  
Prix nets*