



By Cyril Choisne

Entrées

Caviar « Kristal de Kaviari » (20g)
black Eclipses et crème légère. 72€

Petit Gris juste blondit,
black quinoa et champignons,
essence chlorophylle. 37€

Foie gras façon Eclipses aux truffes,
coing aux bleuets et fleurs de samba,
pain d'épices. 38€

Courge des Maffliers, salsifis, épinard
à froid, en émulsion, croquant
pointée de carotène. 26€
Option Caviar Kristal (10g) 60€

Menu Quintessence

Élaboré par le chef,
pour l'ensemble des convives de la table.
Servi en 6 mouvements 79€/pers

Poissons

Noix de Saint Jacques en coquille,
duo de céleris fondant/croquante,
lait d'amande. 48€
Option Truffe noire 62€

Tronçon de turbot braisé,
panais en oublie d'encre
saveur cardamome. 54€

Viandes

Canette fermière rôtie sur coffre,
gratinées d'oignons et tubéreux,
jus perlé. 46€

Agneau de lait des Pyrénées,
fèves, pois et poitrine,
jus fumé. 52€

Côte de Bœuf Tomahawk de Charolles,
mouseline Eclipses aux Truffes,
jus déstructuré. 52/pers€
(servi pour 4 pers env. 2kg/pièce soit 208€)

TOUT NOS PLATS PEUVENT ETRE ACCOMPAGNE D'UN SUPPLEMENT.

Truffe Noire 14€ / Caviar « Kristal » de Kaviari (10g) 34€

Café Grande sélection-mignardises
7€

Desserts

Plateau de fromages
affinés par nos soins. 17€

Citron Niçois revisité CC
jeunes carottes fanes confites,
instant Cht. Montifaud. 19€*

Ananas Victoria, Buffalo
schiumosa et nid d'abeille,
vanille de Bourbon. 19€

Châtaigne, Santarem PO
et le Kafa Forest coffee,
croquant en variation. 19€

(* à commander en débute de repas)

Menu ECLIPSES

Élaboré par le chef,
pour l'ensemble des convives de la table.
Servi en 8 mouvements 99€/pers

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



Prix nets



