

Jean-Luc Molle, Florent Estival

vous présentent

La Carte de Printemps

Pour Commencer :

Les Huitres de Normandie N°2 de Saint Vaast :

6 à 20 € ; 9 à 30 € ; 12 à 40 € (ne rentre pas dans le menu)*

Tartare de Crevettes et Condiment, Crème d'Isigny, Gelée de Soja 25 €

Carpaccio de Saint-Jacques, Asperges en Textures 26 €

Truffe Noire de Brie, Légumes Crus et Cuits 24 €

Foie Gras mi-cuit, Chutney d'Algues Wakamé et Anguille Fumée 27 €

Pour Suivre :

Risotto Carnaroli aux Parfums des Sous-Bois , Truffe, Œuf parfait 25 €

Pavé d'Esturgeon, Fondant de Poireaux à la Vanille,

Huitres et Moelle 27 €

Saint-Jacques rôties, Artichaut et Oursin 29 €

Pavé de Bar de Ligne poché, Topinambour à l'Orange,

Condiment d'Agrumes 30 €

Filet de Canette Laqué aux Epices douces, Navet glacé à l'Ibiscus 27 €

Selle d'Agneau rôtie, semoule de Choux aux parfums des Souks 28 €

Suggestion (ne rentre pas dans le menu) :

Côte de Bœuf Black Angus, Pommes Dauphines à la Truffes,

Jus de Viande 90 € (1.300 kg 2 personnes)

Pour Terminer :

Plateau de Fromages 12 €

Bulle de Sorbets et Fruits Frais 12 €

Croquant Chocolat et Crémeux Petits Pois à la Menthe 13 €

Sphère Chocolat Blanc, Amandes Framboises à l'Hibiscus 13 €

Le Merveilleux Noisette et Praliné à la Passion 14 €

La Fraise aux Agrumes et Basilic 14 €

Menu du Jour

Servi le midi du mardi au vendredi

Entrée + Plât ou Plât + Dessert à 18 €

Entrée + Plât + Dessert à 21 €

(en demander la composition, ne pas choisir dans la Carte)

Menu Carte

Vous choisissez directement dans notre Carte.

La différence

réside dans la portion qui sera plus petite

Entrée + Plât ou Plât + Dessert à 35 €

Entrée + Plât + Dessert à 45 €

Menu Dégustation Surprise

Composé par le Chef

Entrée, Poisson, Viande et Dessert à 55 €

Accord Mets et Vins 4 Dégustations à 25 €

Entrée, Foie Gras, Poisson, Viande, Fromage et Dessert à 75 €

Accord Mets et Vins 6 Dégustations à 36 €

Servi de préférence pour l'ensemble de la Table,
jusqu'à 21 h30.