



CARTE ÉTÉ 2018 SUMMER MENU 2018

La carte est conçue par Guy Savoy et Stéphane Laruelle
The menu is created by Guy Savoy and Stéphane Laruelle

Les entrées

Starters

L'Huitrade : 6 huîtres Ronce David Hervé en deux préparations : en nage glacée et granité aux algues <i>Huitrade: 6 "Ronce" oysters David Hervé in aromatic jelly and seaweed granita</i>	35€
Bonite mi-cuite, pickles de concombre, radis croquants <i>Half-cooked bonito fish, cucumber pickles, crunchy radishes</i>	35€
Courgette : condiment mimosa, caviar de Sologne fleur de courgette croustillante <i>Zucchini: mimosa eggs, caviar of Sologne, crispy zucchini flower</i>	39€
Tomate Bio, parfait Burrata au basilic et pignons de pin, sorbet green zébra au sel fumé <i>Organic tomatoes, Burrata cheese with basil and pine nuts, green zebra sorbet with smoked salt</i>	29€

Les poissons sauvages

Wild Fish

Saint-Pierre poché à l'huile d'olive et bouillon d'algues, fricassée de légumes à la grenade <i>Poached John Dory with olive oil and seaweed broth, summer vegetables with pomegranate</i>	49€
Homard bleu rôti à la vanille, raviole des pinces au corail, fenouil confit-grillé <i>Roasted Blue lobster with vanilla, small ravioli with lobster tongs and coral confit-grilled fennel</i>	52€
Cabillaud à la plancha, fine brandade aux olives taggiasche et citron confit, salade d'herbes <i>Cod à la plancha "brandade" with Taggiasche olives and candied lemon, herbs salad</i>	39€

Les viandes*

Meat*

Ris de veau laqué, girolles persillées, chou pak choï et carottes multicolores <i>Glazed sweetbreads chanterelles mushrooms, pak choï cabbage and carrots</i>	52€
Filet de bœuf Charolais, copeaux de truffe, épinards frais, lasagne de pommes de terre Charlotte truffées <i>Charolais beef fillet grated summer truffle, spinach, lasagne with truffled candied potatoes</i>	52€
Agneau de l'Aveyron rôti à l'estragon, "petits farcis" de tomates, textures de blettes <i>Roasted lamb from Aveyron with tarragon, small stuffed tomatoes, textures of chard</i>	47€

Les fromages

Cheeses

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme <i>Selection of ripened French cheeses "Maison Quatrehomme"</i>	20€
--	-----



Les desserts

Desserts

19€

€19

Chocolat-menthe poivrée de Milly, glace à la menthe, sauce chocolat

Chocolate-peppermint from Milly, mint ice cream and chocolate sauce

Texture d'orange et pomelo, parfumée au thé Earl Grey

Grapefruit and orange flavored with Earl Grey tea

Abricot-romarin sablé à la noisette, abricots au miel

Apricot-rosemary hazelnut shortbread, honey apricots

Fraise-framboise-amandes ganache à l'Amaretto, sorbet fruits rouges

Strawberry-raspberry-almonds Amaretto ganache, red fruits sorbet

Dessert du moment

Dessert of the day

Menu Dégustation 110€

Tasting Menu

Menu Dégustation en accord mets et Vins 165€

Tasting menu with wine pairing

Amuse-Bouche : Tartare de tomates Bio au basilic et pignons de pin

Amuse-Bouche: Organic tomatoes in tartar with basil and pine nuts

Bonite mi-cuite, pickles de concombre, radis croquants

Half-cooked bonito fish, cucumber pickles, crunchy radishes

Saint-Pierre poché, à l'huile d'olive et bouillon d'algues légumes estivaux à la grenade

Poached John Dory with olive oil and seaweed broth summer vegetables with pomegranate

Agneau de l'Aveyron rôti à l'estragon, "petits farcis" de tomates, textures de blettes

Roasted lamb from Aveyron with tarragon small stuffed tomatoes, textures of chard

Ossau-Iraty confiture de cerise au piment d'Espelette

Ossau-Iraty cheese (sheep milk) cherry jam with Espelette pepper

Pré-dessert

Pre-dessert

Chocolat-menthe poivrée de Milly

Chocolate-peppermint from Milly

Moulin de Gassac "Faune", 2017

Mâcon- Lugny, 2016, Joseph Drouhin

Château Castera, Médoc, 2008

* Viandes d'origine France / * Meat origin France

Liste des allergènes sur demande / List of allergens on request

Tous nos prix sont en TTC service compris / Prices are taxes and service included