

<b>Le Choux Fleur *</b>	27 €
Moelleux au tourteau, langue d'oursin en capsule et nuage d'iode	
<b>Le Foie Gras *</b>	27 €
Confit dans la graisse de canard, chutney de mangue et condiment kaki au citron noir	
<b>L'Œuf *</b>	26 €
Jaune confit, onctuosité d'oignons doux, shimenji au café, bouillon Parmentier	
<b>La Langoustine</b>	29 €
Raviole ouverte, ragoût de légumes anciens à l'estragon, jus de carapace	
****	
<b>Le Maigre *</b>	34 €
Cuit au beurre moussoux, velours de carottes à la réglisse, carotte fane, condiment mandarine, Sabayon à l'huile d'olive	
<b>Le Bar *</b>	36 €
Vapeur, pomme de terre cuite au bouillon marin, poireaux au citron confit, sauce genevoise	
<b>La Saint Jacques</b>	36 €
De Bretagne juste saisie, mousseline de brocolis au beurre noisette et salsifis glacé, jus de viande	
****	
<b>Le Veau *</b>	34 €
Le filet rôti, déclinaison de betterave, condiments coing et myrtille, jus de veau	
<b>La volaille noire d'Astarac Bigorre *</b>	36 €
Le filet cuit sur l'os, la cuisse confite, purée de butternut et châtaigne glacée	
<b>Le Pigeon</b>	38 €
Farci aux pistaches, mousseline de topinambour et choux rouge à l'étuvée	
****	
<b>Les Fromages</b>	14 €
De chez Mille et un Fromages, affinés, condiments, pain de campagne	
****	
<b>Le Soufflé *</b>	15 €
Chocolat grand cru de chez Valrhona et Grand Marnier	
<b>Le Citron vert *</b>	15 €
En trompe l'œil, crémeux citron-menthe et son sorbet	
<b>Le Chocolat *</b>	15 €
Sphère chocolat, crémeux praliné, agrumes en différentes textures	
<b>L'Exotisme *</b>	15 €
Ganache montée fruits de la passion, confit de fruits exotiques, ananas au sirop, nuage rafraichissant	