Le Début de la faim

Velouté de poule faisane enrichi de foie gras et râpé de truffe noire, œuf de caille poché
Noix de St Jacques marinées 1.2.3. farcies de caviar Kristal, crème de pommes de terre des paysans d'ici acidulée 45 €
Tartare de langoustines assaisonné au naturel, gel au Yuzu, crème de moules de Bouchot, grains de caviar 48 €
Comme un poisson dans l'eau
Homard entier et décortiqué au beurre mousseux, légumes du moment, sauce coraline
Noix de St Jacques en habit noir, voile de lard Colonnata, sauce au vin jaune
Le poisson du jour selon arrivage et inspiration du jour
Du boucher à la bouche
Lièvre à la Royale, version 202158 €
Dos de chevreuil de la Ferme des Buis servi rosé, sauce civet corsé, racines d'hiver
Filet mignon de veau rôti au beurre de truffe, déclinaison de cucurbitacées
Fromages frais et affinés
Pour les gourmets
Traditionnel soufflé chaud à la chartreuse verte, sorbet chocolat
Poupetons d'ananas et fruits exotiques aux épices douces, sorbet noix de coco
Dôme au chocolat Guanaja, cœur coulant au café torréfié par Vincent Ballot MOF