

Le début de la faim

T arte fine aux légumes d'été crus et cuits, médaillons de homard et dés de foie gras de canard, copeaux de poutargue.....	55 €
C arpaccio de langoustines bretonnes et son tartare assaisonné au naturel, pétales d'artichaut, grains de caviar.....	55 €
T hon rouge en 2 façons et sa déclinaison de tomates anciennes.....	50 €

Comme un poisson dans l'eau

L ieu jaune Ikéjime confit, brûlé à la flamme, légumes d'été.....	55 €
H omard entier décortiqué au beurre demi-sel, infusion de tête liée au corail.....	68 €
P oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef	

Du boucher ... à la bouche

F ilet de bœuf français légèrement fumé et saisi, jus au groseiller noir.....	55 €
M ignon de porc de la Ferme Peterschmitt, façon Saltimbocca, jus au chorizo ibérique.....	48 €
B elle côte de veau Français rôti au sautoir servi rosée, fricassée de girolles.....	65 €

Fromages frais et affinés.....18 €

Pour les gourmands

L a Montée du Ballon d'Alsace.....	25 €
S oufflé chaud aux framboises et cœur de chauffe de la Maison Mielo.....	25 €
D ôme abricot du Roussillon, cœur au cassis, gel à la verveine.....	25 €