

Florence & Philippe Zeiger vous souhaitent une agréable dégustation

Le début de la faim

- A**sperges du moment cuites minute, émulsion cancoillotte, crispy de jambon de pays,
pistou à l'ail des ours.....45 €
- C**arpaccio de langoustines, assaisonné au naturel, grains de caviar Kristal, gel de Yuzu.....55 €
- G**ravlax de filet de bœuf Français fumé sur une mousseline de brocoli, grains de caviar Kristal.....55 €

Comme un poisson dans l'eau

- H**omard entier décortiqué au beurre demi-sel, infusion de tête liée au corail.....68 €
- C**anon de sole Petit Bateau et langoustines, sauce aux pistils de crocus, légumes du moment.....60 €
- P**oisson du jour selon les arrivages et l'inspiration du chef

Du boucher ... à la bouche

- R**âble de lapin, poulpe et chorizo Ibérique, sauce corsée au vin rouge.....48 €
- P**omme de ris de veau aux morilles fraîches, mousseline d'oignons caramélisés,
sauce au vin jaune.....60 €
- S**elle d'agneau Français rôtie au sautoir « façon printanière ».....54 €

Fromages frais et affinés.....20 €

Pour les gourmands

- S**oufflé chaud au rhum Zacapa 23 ans d'âge, sorbet banane flambée.....25 €
- A**lliance entre la pistache et la fraise.....25 €
- L**a rhubarbe dans tous ses états.....25 €