



La Découverte

59,00€



Bouchée végétale

-

Carottes Samba

-

Maquereaux | Fenouil | Ikura

-

Agneau | Asperges | Harissa mauricienne

-

Dame blanche

-

Cannelé

*Tome fleurie en supplément 15€

Uniquement disponible du mercredi soir au vendredi midi



La Forge

95,00€



Bouchée végétale

-

Moules farcies

-

Crevettes grises | Pied de cochon

-

Carottes Samba

-

Bar Ikéjilé | Gamberro Rosso | Ciboule grillée

-

Ris de veau aux cuisses de grenouilles

-

Agneau | Oursins | Asperge verte | Harissa mauricienne

-

Orange Sanguine

-

Dame blanche

-

Cannelé

*Tome fleurie en supplément 15€



Le 1926

135,00€



Bouchée végétale

-

Moules farcies

-

Crevettes grises | Pied de cochon

-

Carottes Samba

-

Huitre Kys Marine

-

Bar Ikéjilé | Gamberro Rosso | Ciboule grillée

-

Ris de veau aux cuisses de grenouilles

-

Agneau | Oursins | Asperge verte | Harissa mauricienne

-

Tome fleurie

-

Orange Sanguine

-

Dame blanche

-

Cannelé



Signatures

160,00€



Bouchée végétale

-

Moules farcies

-

Crevettes grises | Pied de cochon

-

Carottes Samba

-

Huitre Kys Marine

-

Bar Ikéjilé | Gamberro Rosso | Ciboule grillée

-

Langoustine | Verjus | Mizuna

-

Ris de veau aux cuisses de grenouilles

-

Agneau | Oursins | Asperge verte | Harissa mauricienne

-

Tome fleurie

-

Orange Sanguine

-

Dame blanche

-

Cannelé

La Carte :

Le service à la carte est une expérience différente de celle des menus. Les entrées ou les plats choisis sont servis accompagnés de plusieurs préparations autour du produit.

Tous nos plats sont disponibles en entrée (premier prix) et en plat (deuxième prix). La carte est uniquement réservée aux tables allant de un à six couverts. Cette dernière est disponible à chacun de nos services à l'exception du vendredi et samedi soir.

King Crab	46 € 89€
Truffe noire	
Sauce au vin jaune	
Carabineros	58€ 108€
Grille au feu de bois	
Tête farcie au veau	
Ris de veau	42€ 76€
Rôti au sautoir – praliné noisette	
Confit d'oignons émulsion parmesan	
Turbot 6+	54€ 72€
Wagyu A5 Japonais	
Jus de tête monté au beurre de turbot	
Saint-Jacques de Norvège	48€
Truffe noire	
Glace de bœuf au beurre de moelle	
Pigeonneau Royal d'Anjou	78€
Rôti entier	
Truffe noire	
Ris de veau / King Crab	58€ 108€
Béarnaise	
Herbes sauvages	
Wagyu A5 Kagoshima	110€
Pommes allumettes	
Béarnaise aux truffes	