

MENU DÉJEUNER

Selon le choix du chef en trois temps

90

CRISTAL

180

Jardin de Provence

Girolles étuvées, cresson de fontaine, anguille fumée

Lieu jaune de ligne à la Dugléré, tomates, arroche

Poularde des Landes épicée au sautoir, blettes et olives vertes

Citron confit en douce amertume

EXPÉRIENCE

240

Jardin de Provence

Coquilles Saint-Jacques et radis à cru, condiment des fanes

Girolles étuvées, cresson de fontaine, anguille fumée

Barbue aux coquillages, sucs de cuisson au beurre demi-sel

Homard bleu, blanc, rose

Canard colvert rôti aux coings, chou farci, sauce douce forte

Fromages affinés par Bernard Antony

Tarte aux poires Beurre Hardy confites et crues

Girolles étuvées, cresson de fontaine, anguille fumée 48

Coquilles Saint-Jacques et radis à cru, condiment des fanes 48

Ris de veau et volaille truffés, épinards, champignons de Paris 58

Homard bleu, blanc, rose 90

Lieu jaune de ligne à la Dugléré, tomates, arroche 70

Barbue aux coquillages, sucs de cuisson au beurre demi-sel 80

Selle d'agneau, aubergine, miettes de fruits secs 75

Canard colvert rôti aux coings, chou farci, sauce douce forte 68

Poularde des Landes épicée au sautoir, blettes et olives vertes 65

Fromages affinés par Bernard Antony 28

Citron confit en douce amertume 26

Chocolat et café de nos Manufactures 26

Tarte aux poires Beurre Hardy confites et crues 26

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES,
DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.
AUTOMNE 2026