






ENTREES

LE BUTTERNUT Sauge / ricotta / salsifis	28€
HOMARD BLEU Sucrine / goyave / café	48€
CUISSES DE GRENOUILLES  Cresson / haricots coco / tomates confites	39€
FOIE GRAS DE CANARD Pomme / citron vert / gingembre	36€
LANGOUSTINES  Caviar Dauricus / céleri / verveine	69€
COUTEAUX DE MER Beurre aux algues / vin jaune / nori	46€
CREVETTES 'OBSIBLUE' Bonite / raifort / coriandre	32€

POISSONS /COQUILLAGES/CRUSTACES

SAINT-PIERRE  Trompettes de la mort / seiche / avocat	64€
BAR DE LIGNE Cèpes / gnocchis / ponzu	52€
SAINT-JACQUES DE DIEPPE Chicons / céleri / cidre Supplément truffe blanche	48€ prix du jour
TURBOT Caviar Baeri / salicornes / coquillages	69€

VIANDES /VOLAILLES/GIBIERS

COCHON DE LAIT Haricots coco / chou kale / verveine	42€
BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ Jeunes pousses / pommes de terre	145€
RIS DE VEAU  Cèpes / moutarde / ail noir	46€
LIEVRE A LA ROYALE  Chanterelles / châtaignes / airelles	78€
DOS DE CHEVREUIL Pommes fondantes / betterave / Grand Veneur	54€

MENU VILLA LORRAINE

165€ - Avec la sélection des vins 255€

HOMARD BLEU

Sucrine / goyave / café

SAINT-JACQUES DE DIEPPE

Chicons / céleri / truffe blanche

TURBOT 

Caviar Baeri / coquillages / salicornes

DOS DE CHEVREUIL

Pommes fondantes / betterave / Grand Veneur

PATIENCE SUCREE

CHARIOT A FROMAGES (+15€)

LA POMME

Biscuit châtaigne / sauce façon tatin / sorbet pomme coriandre

MENU BOIS DE LA CAMBRE

115€ - Avec la sélection des vins 175€

CREVETTES 'OBSIBLUE'

Bonite / raifort / coriandre

SAINT-PIERRE

Trompettes de la mort / avocat / seiche

COCHON DE LAIT

Haricots coco / chou kale / verveine

CHARIOT A FROMAGES (+15€)

LE CHOCOLAT

Crèmeux Caramélia / Amandons de Cazette / sorbet Manjari

Menu déjeuner (3 services) : 56€

Avec sélection de vins 99€

Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table

Tous nos poissons sont issus de petites pêches. Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose et arachide. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir

Chef de cuisine : Gary Kirchens