




ENTREES

LE BUTTERNUT Sauge / ricotta / salsifis	28€
SAINT-JACQUES DE DIEPPE En carpaccio / foie gras / truffe noire	44€
ŒUF DE POULE  Céleri / truffe noire / vin jaune	38€
FOIE GRAS DE CANARD Pomme / citron vert / gingembre	36€
LANGOUSTINES  Caviar Dauricus / céleri / verveine	69€
CREVETTES 'OBSIBLUE' Bonite / raifort / coriandre	32€

POISSONS /COQUILLAGES/CRUSTACES

SAINT-PIERRE  Trompettes de la mort / seiche / avocat	64€
HOMARD BLEU Pommes de terre Ratte / chou vert / truffe noire	69€
SAINT-JACQUES DE DIEPPE Chicons / céleri / cidre Supplément truffe noire	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 / truffe noire	145€
DOS D'AGNEAU DE LAIT Piperade / topinambour / moutarde fumée	49€
PIGEON AU SANG Blettes / céleri / noix de pécan	48€
VOLAILLE D'Auvergne Ecrevisses / gnocchi / truffe noire	p.p. 52€

MENU VILLA LORRAINE

165€ - Avec la sélection des vins 255€

LANGOUSTINE 🐚

Caviar Dauricus / céleri / verveine

SAINT-JACQUES DE DIEPPE

Chicons / céleri / truffe noire

TURBOT

Coquillages / salicornes

VOLAILLE D'Auvergne

Ecrevisses / gnocchi / truffe noire

CHARIOT A FROMAGES (+15€)

PATIENCE SUCREE

CITRON

Ganache chocolat blanc / brunoise d'agrumes / menthe / granité citron vert

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

DOS D'AGNEAU DE LAIT

Piperade / topinambour / moutarde fumée

CHARIOT A FROMAGES (+15€)

CHOCOLAT

Gâteau fondant au chocolat / caramel au beurre salé / 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