
La biche**32,00€**

Filet de biche en basse température, croustillant de châtaignes émulsionnées, gelée de groseilles et sauce grand Veneur.

Le pigeonneau de Monsieur Thierry Laurent**30,00€**

Pigeonneau en croûte farci au chou, foie gras de canard et truffes, jus de rôti, purée de pommes de terre à l'ancienne aux truffes.

Le cochon ibérique**30,00€**

Cuit à 60° et juste saisi, crème de pois à l'aneth, saucé comme une César.

Le saumon d'Ecosse**30,00€**

Le cœur de saumon fumé et vinaigrette d'agrumes, minute de légumes à l'huile de basilic, coulis de cresson au vinaigre de framboises.

Le boeuf Wagyu**55,00€**

Le faux filet de Wagyu juste saisi, quelques légumes croquants et jus de veau.

Le Bar**34,00€**

Le blanc de bar rôti sur peau, comme une raviole de champignons et émulsion légère d'ail rose.
