SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment **18**

"Berry & Bloom"

Vodka Smirnoff Red Label n°21
Purée de fraise, liqueur de sureau
St-Germain et jus de citron vert

Apéritif du moment **19**

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Chanterelles clous d'été (entrée) **25**

De France, rôties au beurre, œuf fermier parfait de chez Cuendet, Sabayon aux perles d'or du Dézaley, bouillon de cuisson des chanterelles, tuile de pain dorée et pousses de saladine

Carpaccio de bœuf Angus mariné (entrée) **25**

Copeaux de parmesan 24 mois AOP, pignons, câpres, roquette, pesto maison, pickles d'oignons rouges et huile d'olive Sassicaia

Carpaccio de Gambero Rosso (entrée) **35**

Sauvage de Sicile, gel d'oranges et ses dés, pignons de pin torréfiés, sabayon de bisque de gambero rosso et son huile d'olive de Sassicaia

Épaule de cochon de lait (plat) **49**

Du Pays de la Charcuterie Porchet, grillée puis cuite à basse température en 5 heures, jus réduit, pommes grenailles et légumes sautés en cocotte

Caille désossée farcie au Cognac et raisins (plat) **49**

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux et porto, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Double entrecôte parisienne Angus suisse **45/pers**

De chez Maillefer, rassie 1 mois, sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites, pour 2 personnes

Suppl. sauce morilles 7
Suppl. sauce truffe 7
Suppl. sauce chimichurri 6