

# 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

**Homard bleu de Bretagne (plat)**

79

Tagliolini frais de chez Angelucci’s, à la bisque de têtes d’homard,  
tomates confites, homard bleu de Bretagne entier décortiqué et  
son huile d’homard

**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