

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Rhubarbe Sour”

Gin Tanqueray, liqueur de
rhubarbe, jus de cranberry, sirop
de sucre & citron vert

Apéritif du moment 19

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Les belles asperges vertes de Lauris (entrée) 23

Oignons crispy et son œuf fermier râpé, accompagnées de
sa traditionnelle sauce gribiche

Suppl. de Jambon cru de San Daniele coupé minute à la Berkel 9

Les asperges blanches de Provence (entrée) 23

Ail des ours, amandes effilées torréfiées, pickles d'oignons rouges
et sauce hollandaise

Suppl. de Jambon cru de San Daniele coupé minute à la Berkel 9

Raviolone “Tournesol” de chez Angelucci’s (entrée) 35

Farci à la ricotta, jaune d’œuf fermier confit à l’huile d’olive, beurre
blanc au champagne, pecorino & truffe noire fraîche du Périgord

Cœur d’artichaut & son espuma de truffe noire du Périgord (entrée) 26

Œuf poché & velouté d’artichauts à l’huile de noisettes et Raifort

La coquille Saint-Jacques (entrée) 39

Deux coquilles Saint-Jacques norvégiennes de plongée, juste saisies,
palet de céleri rôti, purée de topinambour au beurre fumé & jus de
son corail réduit à la bière brune

Dos de sandre sauvage de Suède confit à l’huile d’olive (plat) 49

Poireaux dorés, bisque maison façon Bordelaise & son huile de crustacés,
riz vénéré aux dés de chorizo

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