

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

***Cocktail du moment* 18**

“Figue arrangée”

Rhum Arrangé 4brothers,
jus de citron vert, sirop de figue,
Three cents figue leaf soda

***Apéritif du moment* 19**

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Chanterelles (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 Black Angus suisse (600 g) 52/pers

Rassie 1 mois, de la boucherie Maillefer, sauce béarnaise, légumes du
marché, pommes frites, pour 2 personnes

Suppl. sauce morilles 7

Suppl. sauce truffe 7

Suppl. sauce chimichurri 6