

# SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

***Cocktail du moment* 18**

“French Martini”  
Vodka, liqueur Chambord, jus  
d’ananas, jus de citron vert &  
menthe fraîche

***Apéritif du moment* 19**

Coupe de Taittinger  
Rosé Prestige

**Salade de rampon de la ferme Cuendet (entrée) 25**

Œuf fermier parfait, lardons de chez Porchet et pickles d’oignon rouge

**La coquille Saint-Jacques (entrée) 31**

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

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

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

**Ballotine de foie gras de canard (entrée) 32**

Mi-cuit au torchon au Porto & Cognac, chutney aux pommes et noix,  
sorbet maison à la betterave et sa brioche toastée de la boulangerie  
Bread Store

**Epaule d’agneau de nos Alpes 60/pers**

De la charcuterie Porchet, braisée 7 heures dans sa cocotte Staub,  
millefeuille de pommes de terre, légumes du marché & jus court au  
thym de notre jardin, pour 2 personnes

**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