



# LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

Air, terre, mer : une explosion de saveurs pour votre palais

## À LA CARTE

### EN ENTRÉE

- Bar de ligne préparé en ceviche, poulpe et Belles de Fontenay marinés, grosse crevette Royale, mousse Raifort, pickles de légumes, œuf de truite, pamplemousse à vif, gel citron - huile d'olives, croustillant de maïs soufflé 33€
- Veau mi - cuit taillé en carpaccio, asperges vertes, pousses de moutarde, pesto de cœur de laitue, poireaux à la flamme, Tête de Moine, pistache, pomme verte et émulsion ail noir 33€
- Raviole ouverte de petits pois - Nobashi et cebettes, filet de lotte rôti aux épices, beurre de carottes fumées, roquette - croustillant parmesan et amandes torréfiées 34€

### EN PLAT

- Dos d'Aiglefin rôti sur peau, gambas croquante, artichaut, fèves de soja, mini fenouil sauté au wok, jus tomates - agrumes façon osso bucco, Focaccia croustillante 38€
- Carré de cochon de lait cuit en basse température et son épaule braisée - grillée, asperge de Malines rissolée, purée chou-fleur rôti, pomme Duchesse, jus brun saké - tilleul 39€
- Filet de pigeonneau et escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre rissolée au café et chair des cuisses confites, Eryngii, beignet de jeunes oignons, jus infusé à la sauge 39€

### LE DESSERT (14€)

- Crèmeux praliné cacahuète, tartare de fraises et basilic, biscuit moelleux fraises, chocolat blanc et sorbet fruits rouges - basilic
- Voile framboise, confit de pommes au piment doux, mousse chocolat au lait Jivara, sorbet citron vert et consommé rhubarbe
- La Dame Blanche turbinée à la minute, chocolat et Chantilly..