

# PRINTEMPS 2022

Anthony Denon  
*Chef exécutif*

Pierre-Jean Quinonero  
*Chef pâtissier*

## Menu déjeuner

Entrée / Plat / Dessert	68
Entrée / Plat	64
Plat / Dessert	64

## Menu Baudelaire

Le meilleur du marché sélectionné par le Chef, servi en 3 temps	105
Entrée / Plat / Dessert	

## Menu dégustation

Le meilleur du marché sélectionné par le Chef, servi en 5 temps	160
Entrée / 2 Plats / Fromage / Dessert	

## ENTREES

### **Graines et céréales**

Lentilles fumées / Condiment estragon / Noix de macadamia

### **Le Potager**

Fleur d'artichaut à la romaine / Vin jaune / Anguille

### **La gourmandise**

Comme une tatin à l'oignon / Pousses / Bouillon

### **La ferme**

Foie gras / Tamarin / Maïs fumé

## PLATS

### **Le bovin**

Bœuf mariné / Pommes de terre comme un cappuccino / Jus court

### **Les crustacés**

Langoustines / Agrumes / Oxalis et jeune fenouil

### **La mer**

Turbot / Céleri / Caviar

## FROMAGES

Notre sélection de fromages de la maison « Les Frères Marchand », Maître fromager et affineur

## DESSERTS

### **La fraîcheur**

Fraise ciflorette / Agastache anisée / Crème mascarpone

### **L'audace**

Chocolat Pérou 65% / Chipotle / Huile d'olive noire

### **La signature**

Vanille de Tahiti / Hibiscus / Mousse de lait