

## Signature

Pour déjeuner à la carte

Foie gras de canard au torchon, légumes d'un pot-au-feu, gingembre	42
Tourteau en fine raviole de radis, curry madras et pomme	39
Artichaut, cru, cuit et fondant, brulé à la flamme, notes de coriandre	32
Gnocchi de pomme de terre, sauce crémeuse, caviar osciètre	95
Homard bleu de Normandie, petit pois, jus des carapaces	110
Agneau du pays d'Oc, concombre, harissa vert	65
Poulette de Racan contisée au corail de homard en deux services (Pour 2 personnes).	195
Fromages affinés	19
Créations de Morgane Raimbaud :	
Baba au gin, fraises gariguettes, genièvre	23
Vacherin aux kiwis du Tarn et eucalyptus	23

## Harmonie

Foie gras de canard au torchon, légumes d'un pot-au-feu, gingembre

Artichaut, cru, cuit et fondant, brulé à la flamme, notes de coriandre

Gnocchi au caviar osciètre, sauce crémeuse

Langoustine rôtie, fèves, fleur de cerisier et Brillât Savarin

Poulette de Racan contisée au corail de homard

Noisette « Tonda Gentile Trilobata », panna cotta, praliné

- 220 -

## Résonance

Libre inspiration du chef

- 140 -

## Instant

Déjeuner au libre choix du chef

Trois services

- 59 -

Quatre services

- 75 -

*Prix nets en euros. TVA et service inclus.*