

**JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE VOUS PROPOSE  
POUR COMMENCER...**

	€
CHOU RAVE CUIT DANS LA BRAISE, PARFUMÉ AU SIROP D'ÉRABLE, POIS GOURMANDS & VINAIGRETTE TRUFFÉE	40
GNOCCHI D'AGRIA, BOUILLON AÏGO BOULIDO, TOAST NOIR AU HADDOCK	19
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, PIGMENTÉ DE POIVRONS ROUGES & CITRONS VERTS	39
SAINTE JACQUES, COUTEAUX & PALOURDES, CRÈME YUZU, FENOUIL & PÂTISSON	30
LANGOUSTINES EN TROIS SERVICES, -ASSAISONNÉES DE GRAINS DE CAVIAR -GYOZA, CONDIMENT PIQUILLOS / PAMPLEMOUSSE / MENTHE -NOIX DE MACADAMIA, CHUTNEY DE POIRES / ORANGES & POIVRE SANSHO	70

**ENSUITE...**

BAR DE LIGNE DEMI-SEL, ARTICHAUTS POIVRADE, ALGUES DULCE & MISO	75
NOIX DE SAINT-JACQUES PERSILLÉES AU GINGEMBRE, ÉCUME DE MER	48
SAINTE PIERRE DE PETIT BATEAU, POUDRE DE CREVETTES GRISES, TAPIOCA AU LAIT DE COCO & CITRON VERT	54
RIS DE VEAU CUISINÉ 'AU SAUTOIR', BLÉ, POUSSÉS D'ÉPINARD & CITRON CAVIAR	69
NOISETTES DE CHEVREUIL FROTTÉES AU RÉGLISSE & FENOUIL SAUVAGE, BEURRE NOISETTE AU VINAIGRE DE CIDRE	68
PIÈCE DE BOEUF WAGYU GRILLÉE AUX SARMENTS DE VIGNE, OIGNONS DOUX DES CÉVENNES, POMMES DE TERRE 'CORNE DE GATTE' CROUSTILLANTES	45/100GR
PIGEONNEAU CUIT EN COCOTE 'AU MÉLILOT', ÉPEAUTRE & ÉCHALOTE GRISE	70

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N° 2002-1465 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002,  
LES VIANDES BOVINES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE, D'ALLEMAGNE & DU CHILI

## CARNET DE VOYAGE...

À CROQUER ..... FOIE GRAS DE CANARD  
& GELÉE DE VIN CHAUD AUX ÉPICES DE NOËL  
*2008 PINOT GRIS "ROTENBERG" DOMAINE ZIND HUMBRECHT, ALSACE*

><

SAINT PIERRE DE PETIT BATEAU CROUSTILLANT,  
POIREAUX, FENOUIL, BOUILLON PARFUMÉ À LA BERGAMOTE  
*2007 LADOIX 1 ER CRU LES GRECHONS CHEVALIER*

><

AGNEAU DE LAIT CUIT AUX SARMENTS DE VIGNE,  
GNOCCHI À LA FARINE DE CHÂTAIGNES  
*2009 VOLNAY 1 ER CRU LES SANTENOTS VINCENT GIRARDIN*

><

CHANTILLY DE BRIE DE MEAUX TRUFFÉ  
*2009 VOLNAY 1 ER CRU LES SANTENOTS VINCENT GIRARDIN*

><

BÛCHETTE FRAISE DES BOIS,  
PÉTALES DE PISTACHE DE SICILE & GRAINES DE CITRON CAVIAR  
*2008 BEERENAUSLESE KRACHER, AUTRICHE*

**MENU EN 5 SERVICES 98 EUROS**  
**OU**  
***METS & VINS 154 EUROS***

NOTRE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS  
MERCİ DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT N'ACCEPTÉ PAS LES CHEQUES

## CARNET DE VOYAGE...

À CROQUER ..... FOIE GRAS DE CANARD  
& GELÉE DE VIN CHAUD AUX ÉPICES DE NOËL  
*2008 PINOT GRIS "ROTENBERG" DOMAINE ZIND HUMBRECHT, ALSACE*

><

CÉLERI -RAVE , CONSOMMÉ VÉGÉTAL & JAMBON PATA NEGRA  
*2008 L'EFFRONTÉE DOMAINE DE VENUS , LANGUEDOC-ROUSSILLON*

><

BOUDIN BLANC DE ST JACQUES AUX TRUFFES,  
POUSSES D 'EPINARD JUSTE TOMBÉES DANS LA CRÈME  
*2007 LADOIX 1 ER CRU LES GRECHONS CHEVALIER*

><

SAINT PIERRE DE PETIT BATEAU CROUSTILLANT,  
POIREAUX, FENOUIL, BOUILLON PARFUMÉ À LA BERGAMOTE  
*2007 LADOIX 1 ER CRU LES GRECHONS CHEVALIER*

><

AGNEAU DE LAIT CUIT AUX SARMENTS DE VIGNE,  
GNOCCHI À LA FARINE DE CHÂTAIGNES  
*2009 VOLNAY 1 ER CRU LES SANTENOTS VINCENT GIRARDIN*

><

CHANTILLY DE BRIE DE MEAUX TRUFFÉ  
*2009 VOLNAY 1 ER CRU LES SANTENOTS VINCENT GIRARDIN*

><

BÛCHETTE FRAISE DES BOIS,  
PÉTALES DE PISTACHE DE SICILE & GRAINES DE CITRON CAVIAR  
*2008 BEERENAUSSLESE KRACHER, AUTRICHE*

><

‘MA TARTE CHOCOLAT’ GRAND CRU NYANGBO  
GLACÉE AU BEURRE NOISETTE & POIVRE DU NÉPAL  
*P.X EMILIO HIDALGO*

**MENU EN 8 SERVICES 156 EUROS OU METS & VINS 218 EUROS**

## LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA VENUE TOUT DROIT DE SON TERROIR PIEMONTAIS,  
AUX CONFINS DES COLLINES DES LANGHE & DU ROERO.  
CE CONDIMENT, AUX AROMES FUGACES & À LA ROBE BLANCHE,  
PARFOIS VEINÉE DE ROSE QUE NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ,  
DEVRAIT VOUS PROCURER QUELQUES BELLES ÉMOTIONS.

VELOUTÉ DE FONTINA & TRUFFE BLANCHE D'ALBA, 65  
BLANC 'À MANGER' & JAUNE COULANT

RAVIOLES DE POTIRON & MOUTARDE DE CREMONESE, 75  
À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES, MOUSSELINE D'ARTICHAUTS CAMUS, 80  
POIVRADE & RAPÉE DE TRUFFE BLANCHE D'ALBA

POULETTE DE 'BRESSE' SAUCE " ALBUFERA ", 100  
LA CUISSE EN BOUDIN BLANC, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD & TRUFFE BLANCHE D'ALBA,  
LÉGUMES AU POT

**LES FROMAGES...** €

FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MARIE QUATREHOMME 19

**LES CLASSIQUES...** 17

ASSORTIMENT DE SORBETS AUX FRUITS EXOTIQUES 24

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES

**LES CREATIONS...**

FUSEAUX CROUSTILLANTS À LA MANDARINE 'DE CORSE',  
PERLES D'HIBISCUS & CUEILLETTE ACIDULÉE 22

FRAMBOISES TULAMEEN 22  
PIQUILLOS DOUX EN BERLINGOT,  
MERINGUE GLACÉE / BRÛLÉE,  
CROUSTILLANT AU VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE

COEUR DE BANANE RÔTI AU JUS DE MARACUJA,  
BISCUIT SOUFFLÉ CHOCO'LACTE 22

'MA TARTE CHOCOLAT' GRAND CRU NYANGBO  
GLACÉE AU BEURRE NOISETTE & POIVRE DU NÉPAL 22

**LES PLUS...**

(10CL)

1996	CHATEAU D'YQUEM - SAUTERNE	85
	PALO CORTADO SCULLY - JEREZ	29
2006	MOLINO REAL - MALAGA	28
	OLOROSO DULCE 1842 - VALDESPINO - JEREZ	23
2000	CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY - SAUTERNE	22
	AMONTILLADO GARVEY - JEREZ	22
2002	TOKAJI ASZU 3 PUTTONYOS - OREMUS	18
2008	BEERENAUSELE - KRACHER - AUTRICHE	18
2008	RIMAGE - DOMAINE DE LA RECTORIE - BANYULS	15
2008	MUSCAT DE RIVESALTES - MAS AMIEL - COTES DU ROUSSILLON	15
	PEDRO XIMENEZ - EMILIO HIDALGO - JEREZ	14