



## MENU DE LA MAISON



### **Seiche au curry**

Infusion acidulée.

### **Saint Jacques de la Baie de Seine crues et cuites**

Bouillon de barde au beurre de Borniambuc.

Navets Boule d'or jaune de Clem et Jus Collas.

### **Aiguillettes de Canard Colvert au naturel**

Sauce Salmis, tombée d'endives aux poires.

Fin hot-dog de cuisse rôtie.

### **Vert d'estragon**

Glace vanille crème et éclats de pistache d'Iran.

Bonbons de framboises.

### **Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas**

Fontainebleau à la meringue de pois chiche.

Infusion glacée de verveine et feuille de cresson.

### **Brioche parfumée au citron vert**

Sabayon.

*Menu pour l'ensemble des convives.*

*Prix par personne : 200 €*



## MENU DE SAISON

### **Seiche au curry**

Infusion acidulée.

### **Les pâtes en amertumes**

Jus d'anchois, petit pain aux baies de genièvre.

### **Sole soufflée à la laitue**

Cœur de laitue braisée à la crevette grise.

Royale en salade au lard de Colonnata.

### **Croustillant de peau de poulet**

Parfumé à l'ail et au beurre de champignons.

Brun d'amande 2018 au blanc-manger.

### **Entrecôte de bœuf Noir de Baltique**

Poêlée au caramel de soja, couteaux au romarin.

Gâteaux de riz à l'anguille fumée.

ou

### **Lièvre aux tagliatelles en amertume**

Sauce royale à l'eau de mer.

### **Mochi de banane**

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

### **Vert d'estragon**

Glace vanille crème et éclats de pistaches d'Iran.

Bonbons de framboises.

### **Le voyage de Corto Maltese**

Sorbet chocolat Mayen Red Honduras 70%, liqueur d'Alkermès,

Mirangette au chocolat.

### **Brioche parfumée au citron vert**

Sabayon.

*Menu pour l'ensemble des convives.*

*Prix par personne : 300 €*



À LA CARTE



## MISE EN BOUCHE

**Croustillant de peau de poulet** 22 €  
Parfumé à l'ail et au beurre de champignons de Paris.  
Brun d'amande 2018 au blanc-manger.

**Parfum de sous-bois** 25 €  
Genièvre glacé à la brouillade de crustacés.

## ENTRE-PLAT

**Épinards géants juste fondus** 55 €  
Huitres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.  
Beurre blanc au ponzu, caviar osciètre gold.

**Braisage automnal de betteraves  
et champignons de Paris** 45 €  
Vert de livèche, purée de sésame noir.

**Algues et oursins** 55 €  
Dulce, Kombu, wakamé, langue d'oursin au beurre demi-sel  
Pamplemousse brûlé et sauce chasse.

**Saint Jacques de la Baie de Seine crues et cuites** 55 €  
Bouillon de barde au beurre de Borniambuc.  
Navets Boule d'or jaune de Clem et Jus Collas.

## ENTRE-PLAT

**Les Pâtes en amertume** 35 €  
Jus d'anchois, petit pain aux baies de genièvre.

**Foie gras « Canard de Jules »** 38 €  
Aux prunes braisées au Banyuls.  
Mas-Amiel roquette cueillie au pied du mur.

## FROMAGE

**Brillat-Savarin à la Truffe blanche d'Alba** 55 €

**Pièces de fromages d'exception** 35 €

**Mochi de banane** 12 €  
Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

## PLAT PRINCIPAL

**Calamar cuit à la broche** 90 €  
Sauce chasse iodée, puntarelle à l'ail.

**Sole soufflée à la laitue** 100 €  
Cœur de laitue braisée à la crevette grise.  
Royale en salade au lard de Colonnata.

**Entrecôte de bœuf Noir de Baltique** 110 €  
Poêlée au caramel de soja, couteaux au romarin.  
Gâteaux de riz à l'anguille fumée.

**Lièvre aux tagliatelles en amertume** 110 €  
Sauce royale à l'eau de mer.

**Aiguillette de Canard Colvert au naturel** 90 €  
Sauce Salmis, tombée d'endives aux poires.  
Fin hot-dog de cuisse rôtie.

## LES TOUS PETITS

**Le voyage de Corto Maltese** 20 €  
Sorbet Chocolat Mayen Red Honduras 70%, liqueur Alkermès.  
Mirangette au Chocolat.

**Vert d'Estragon** 24 €  
Glace vanille crème et éclats de pistache d'Iran.  
Bonbons de framboises.

## DESSERT

**Chocolat** 25 €  
Soufflé cuit sur glace.

**Velours d'Aloe Vera parfumé à l'ananas** 25 €  
Fontainebleau à la meringue de pois chiche.

### Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.  
Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, la Maison Ruggieri ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines européennes.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenances produits : Lièvres Français, Rognons Britanniques, Volailles Françaises, Bœuf Allemand