

<b>Nuage poire-miel</b>	24€
<b>Fruits noirs et rouges, yaourt grec, mayonnaise estragon et gelée de pin</b>	26€
<b>Fraîcheur pamplemousse à la vodka, fruits frais et confits</b>	24€
<b>Crème glacée libanaise, parfumée à la fleur d'oranger, praliné pistache et orange confite</b>	22€
<b>Crêpe soufflée au chocolat grand cru du Pérou</b>	26€





## NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

<b>Les langoustines au gingembre et poivres rares</b>	97€
<b>Le homard bleu à la berce à la Manu</b>	108€
<b>La belle sole à la Meunière</b>	85€
<b>Le turbot à l'os à moelle, épinards à la noix de muscade</b>	82€
<b>Le Saint-Pierre, beurre blanc au caviar</b>	118€

## LES MIJOTÉS

<b>Pot au feu de bœuf aux légumes d'hiver</b>	88€
<b>Épaule d'agneau confite</b>	65€ par personne
<b>Côte de Wagyu</b>	135€

## LES HAMBURGERS « ANTOINE ALLÉNO »

<b>Le classique fromage</b>	55€
<b>Le « tout schuss »</b>	48€



## CRÉATIONS FROIDES

<b>Assiette de trois coquilles, huître au lait Ribot</b> <i>Langues d'oursin, noix de Saint-Jacques au citron caviar</i>	55€
<b>Langoustines en carpaccio, crème citronnée</b> <i>Toasts dorés</i>	72€
<b>Homard bleu cardinalisé, herbes anisées</b> <i>Rémoulade de fenouil et graines de moutarde</i>	65€
<b>Bar sauvage taillé à cru en marinade instantanée</b> <i>Graines de sobatcha torréfiées</i>	57€
<b>Foie gras de canard, truffe à l'impérial à votre table</b> <i>Toast de pain de campagne</i>	82€
<b>Noix de Saint-Jacques taillées à cru</b> <i>Transparence de soja, céleri et citron caviar</i>	43€



## CRÉATIONS CHAUDES

<b>Tarte friande de langoustine, beurre de caviar</b> <i>Œufs de brochet fumés et ciboulette</i>	98€
<b>Noix de coquille Saint-Jacques, à la vapeur</b> <i>Crème safranée et croustillant à l'encre de seiche</i>	47€
<b>Dos de saumon Balik, sur un lit de crème de ferme</b> <i>Salade de citron au persil, blinis minute aux graines</i>	92€
<b>Œuf « badaboum » à la truffe</b> <i>Cresson à l'huile d'olive et toast truffé</i>	78€

## CRÉATIONS VÉGÉTALES

<b>Bouillon hivernal à l'huile de genièvre au vin jaune</b> <i>Ravioles végétales</i>	29€
<b>Avocat et tofu aux condiments, soja blanc</b> <i>Extraction de navet et eau de tomate au raifort</i>	31€
<b>Courge de butternut en monochrome</b> <i>Raviole, rôtie, crémeux</i>	26€

