



« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements innantendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

JULIEN RANDANK

Carte élaborée avec la complicité de mes équipes.

LES ENTREES

Noix de saint jacques à cru
réhaussées d'un givré d'oursin

95€

Soupe de lait de poule
aux éclats de truffe

85€

Foie gras en galets
poché dans un bouillon iodé / vinaigré

88€

Gratinée d'oignons
à la parisienne / contemporaine

70€

Langoustines bretonnes raidies
galettes de sarasin croquantes

140€

LES POISSONS & CRUSTACES

Pièce de turbot meunère
macération de truffe noire

185€

Mi-cuit de homard bleu
krampouz d'avocat

140€

Anguille de la somme à peine fumée
pain brûlé / réduction de jus de raisin

85€

Bar de ligne
Caviar / lait ribot de mon enfance

135€

Les fromages de terroirs
et leurs fruits de saison

38€

LES VIANDES & VOLAILLES

Epigramme d'agneau au jus vert pimenté
croquant de légumes

105€

Rie façon Albufera
enrichi de truffe noire

135€

Spaghetti debout en gratin
jambon / champignons / truffe

170€

Côtes de chevreuil au charbon de bois
Loukoums au raifort / moutarde

130€

LES FROMAGES

Les salades de saison mélangées
vinaigrette au jus de truffe

24€

LES DESSERTS

Croquant de pamplemousse
confit et cru

45€

Poire «passe-crassane» confite au naturel
crème de cerfeuil tubéreux / sorbet poire

45€

Rafraîchi de chocolat noir
Carambar aux éclats de cacahuète grillée

45€

Jardin d'agrumes d'occitanie
chantilly de crème de riz

45€

Mûres cuisinées dans leur jus
parfait glacé au grain de café

45€

La carte des allergènes est disponible sur demande.
Les prix sont exprimés en euros nets et service compris.