

---

**La biche****32,00€**

*Filet de biche en basse température, croustillant de châtaignes émulsionnées, gelée de groseilles et sauce grand Veneur.*

---

**Le pigeonneau de Monsieur Thierry Laurent****30,00€**

*Pigeonneau en croûte farci au chou, foie gras de canard et truffes, jus de rôti, purée de pommes de terre à l'ancienne aux truffes.*

---

**Le cochon ibérique****30,00€**

*Cuit à 60° et juste saisi, crème de pois à l'aneth, saucé comme une César.*

---

**Le saumon d'Ecosse****30,00€**

*Le cœur de saumon fumé et vinaigrette d'agrumes, minute de légumes à l'huile de basilic, coulis de cresson au vinaigre de framboises.*

---

**Le boeuf Wagyu****55,00€**

*Le faux filet de Wagyu juste saisi, quelques légumes croquants et jus de veau.*

---

**Le Bar****34,00€**

*Le blanc de bar rôti sur peau, comme une raviole de champignons et émulsion légère d'ail rose.*

---