

# Les partitions gourmandes

\*Crevettes Impériales marinées, un peu comme à Cotonou  
gaufre à l'anis vert et tandoori 24.-

Foie gras de canard rôti servi froid,  
maïs et boisson du "Dr. Pemberton" au goût unique 23.-

Jaune d'oeuf au caviar des Pyrénées  
fritots de grenouilles / Yuzu / Granny 26.-  
\*\*\*\*\*

\*100% Plaisir  
langoustines Royales / moëlle de chou-fleur et caviar 30.-

Turbot sauvage en croûte de thé Matcha,  
1000 feuilles de maïs et cèpes 30.-

Noix de Saint-Jacques / truffes noires  
plat signature 30.-  
\*\*\*\*\*

Tarte flambée "Flammekueche" de ris de veau  
oignon de Roscoff et lard de Colonnata 30.-

\*Biche glacée "ACE"  
racine de cerfeuil tubéreux et gel de mandarine 30.-

Le Bièvre à la Royale tant qu'il y en aura 30.-

Black Angus cuite au sautoir,  
encore une belle race de viande 30.-

Origine de nos viandes: Ris de veau / U.E., Cochon / Italie, Boeuf / U.E. ou USA, Biche-Volailles / France (Prix nets en euro)

Les prix marqués (\*) ont subi la baisse de T.U.A. (au 01-07-09)

Redonnez à vos sens, leurs lettres de noblesse.

# Les partitions gourmandes

*Pour l'harmonie de votre service, il est préférable de choisir votre dessert en début de repas.*

*\*Le plateau de fromages frais et affinés 10.-*

*Les 3 C                    / C                    / C*  
*↓                  ↓                  ↓*  
*hocolat        café            arambar 10.-*

*Notre religieuse refait des siennes  
en hors piste sur son surf des neiges  
Praliné et thé Earl Grey 10.-*

*“Soufflé n'est pas joué” partie de dames ou dessert ?  
manque et litchi 10.-*

*Les Pitchouns création de notre fils Axel (jusqu'à 12 ans)*

*un oeuf au plat sans blanc super rigolo*

*Boeuf d'Angus,  
sa vision de l'hamburger*

*Des goûts / des textures que tu adoreras*

*14€ net par personne*

*Pour l'ensemble des convives d'une même table, j'aurai plaisir à vous préparer  
Un menu Surprise autour de quatre plats et deux desserts.*

*Le menu: 70€ net par pers.      L'accord mets et vins: 90€ net par pers.*

*-Supplément: le plateau de fromages frais et affinés 10€ par menu*

*Pour des raisons de civisme, la direction vous propose d'emporter  
votre vin non consommé.*

*Redonnez à vos sens, leurs lettres de noblesse.*

# Le terroir revu de mon

## Papy Camille

Noix de Saint-Jacques raidies  
goût d'une rémoulade

Bar braisé aux 12 saveurs  
racine de cerfeuil tubéreux

Sélection de mon marché avec mon fromager "Mr Crouzet"

4810 m l'altitude du dessert "Le Mont-Blanc"

40€ net par pers.

## "6 ans déjà pour les Clefs d'Argent ce que j'aurai aimé manger..."

Huître Belon 00 / pied de veau,  
caviar des Pyrénées et betterave

Foie gras de canard des Landes poêlé,  
coing / cumin

Epaule d'agneau de lait confite du méchoui  
souvenir de mon mariage en Afrique

Pure création "Le goût du riz au lait"

45€ net par pers.

*Pour l'harmonie du service, il est préférable de choisir le même menu pour l'ensemble de la table.*

Redonnez à vos sens, leurs lettres de noblesse.