

DESSERTS

Assiette de fromage
Cheese plate

16

La Figue, crème glacée à la feuille de figuier et huile d'olive maturée
La Figue, ice cream with fig leaf and matured olive oil

17

100% chocolat
100% chocolate

18

Tout vanille
Vanilla delight

17



LA FONDATION

RÉSIDENCE D'ESPRITS LIBRES

ENTRÉES

Pâté en croute, foie gras & ris de veau, pickles de légumes	30
Pâté en croute, foie gras & veal sweetbreads, vegetable pickles	
Grosse langoustine au binchotan, ragout de céleri à la vanille, crème de bisque au safran et sauce matelote	35
Large langoustine with binchotan, celery stew with vanilla, saffron bisque cream and matelote sauce	
Foie gras poêlé, gel de figue à l'estragon et jus de canard à l'amaretto	32
Pan-fried foie gras, tarragon fig gel and amaretto duck jus	
Autour de l'artichaut 🍃	24
Around the artichoke	
Supplément truffes 10 euros / Truffles extra 10 euros	

PLATS

Poitrine de veau confite à basse température, cèpes et carottes, jus de veau au zaatar	45
Low-temperature confit veal breast, porcini mushrooms and carrots, veal jus with zaatar	
Demi-homard bleu de nos côtes, courges, sauce Newburg et mayonnaise de bisque	40
Half a blue lobster from our coast, squash, Newburg sauce and bisque mayonnaise	
Pressé de pomme de terre, espuma de noix de macadamia et beurre nantais 	30
Potato press, macadamia nut foam and Nantes butter	
Supplément caviar Petrossian 20 euros / Petrossian Caviar extra 20 euros	
Turbot sur l'arête au vert, marinière de coques à la livèche	52
Turbot on the bone, green herb sauce, cockles marinière with lovage	