

## Les fromages 22€

Sélectionnés et affinés par Monsieur Mons

## Les desserts

de Jean-Michel Manière

### Pour les amateurs de chocolat 21€

**Le chocolat pur Brésil Macaé 62%**  
Caramel au beurre salé  
Glace aux noix caramélisées

**Le chocolat au lait Caramélia 34%**  
Palet givré et crème légère lactée  
Tube croustillant d'abricot

### Pour une note fruitée 20€

**La fraise gariguette**  
Brunoise marinée au porto rouge  
Meringue et sorbet fromage blanc

**La framboise**  
Granité parfumé au soho, jus naturel macéré  
Sorbet yaourt et framboise

**La pêche blanche**  
Pochée dans un caramel, panacotta champagne  
Marbré glacé à la mûre

### Le grand classique 34€

**Le cassis**  
Tarte soufflée Saint Martin (pour 2 pers.)  
Crème glacée vanille Bourbon

# Le Saint-Martin

La cuisine par Yannick Franques

*D'abord il y a le produit...  
Dans sa qualité primordiale, son essence gustative,  
Son histoire d'amour avec le terroir,  
Sa capacité à nous inspirer le meilleur...*

*Puis, il y a le désir d'enchanter...  
De donner au produit sa juste résonance,  
Sublimer sa part d'enfance ou d'imagination  
Par l'alchimie des sens et de la matière...*

*Enfin, il y a le partage...  
Né d'un savoir-faire "ensemble"  
Pour le plaisir de vos papilles  
Pour l'émotion d'une belle assiette*

*Pour quelques étoiles dans vos yeux...*

LA CUISINE

## Les entrées

### La langoustine 58€

Juste saisie, beurre émulsionné au jus de yusu  
Jeunes ormeaux meunière au futaba

### Le tourteau 47€

Emietté, en cannelloni de piquillos à l'huile de pistache  
Granité yaourt de chèvre

### Crème brûlée de foie gras 49€

Caramélisée au miel et fraise crispy  
Pain de fouace toasté

### Le mystère de l'œuf 38€

Florentine, mousseline de tétragone et Mornay  
Brioche en grosse chapelure croustillante

### La tomate et la burrata 42€

Eau de green zebra et pistounette en tartare  
Chantilly légèrement citronnée

## Les Poissons

### Le turbot 64€

Cuit au plat, artichaut et riquette au pilon liés au Parmesan  
Emulsion d'olives noires et citron « caviar »

### Le rouget 46€

En croûte de pain de mie, billes de concombre, fenouil et cébettes  
Rouille safranée comme autrefois

### Le homard 54€

Bouillon lié au corail et lait de coco  
Boullgour au curry et citron confit

### Le loup 53€

Cuit au naturel, salicorne au jus de coquillages  
Crumble de couteaux de mer à la poudre d'olive

## Les Viandes

### Le pigeon 53€

Rôti, en croûte d'ail noir et haricots de soja torréfiés  
Navets glacés, jus perlé

### Le ris de veau 47€

Doré au sautoir, endives confites au pralin  
Jus d'un caramel brûlé

### Le carré d'agneau 56€

En habit rouge d'harissa, pastilla de légumes à couscous et coriandre  
Jus d'olives grecques au ras el hanout

### La poularde de Bresse (pour 2 personnes) 108€

Cuite à l'étouffée, parfumée au romarin fumé  
Artichaut et foie gras, sauce suprême

Pour suivre :

Galantine truffée, chantilly de foie gras

Toutes nos viandes bovines sont élevées en France

## Menu Dégustation 120€

### Pour l'ensemble de la table

Accompagné d'un accord mets et vins : 180€

#### La tomate et la burrata

Eau de green zebra et pistounette en tartare  
Chantilly légèrement citronnée

#### Le loup

Cuit au naturel, salicorne au jus de coquillages  
Crumble de couteaux de mer à la poudre d'olive

#### Le carré d'agneau

En habit rouge d'harissa, pastilla de légumes à couscous et coriandre  
Jus d'olives grecques au ras el hanout

#### Les fromages

Sélectionnés et affinés par Monsieur Mons

#### La pêche blanche

Pochée dans un caramel, panacotta champagne  
Marbré glacé à la mûre

## Senteurs et Saveurs 85€

#### Le mystère de l'œuf

Florentine, mousseline de tétragone et Mornay  
Brioche en grosse chapelure croustillante

#### Le rouget

En croûte de pain de mie, billes de concombre, fenouil et cébettes  
Rouille safranée comme autrefois

*ou*

#### Le ris de veau

Doré au sautoir, endives confites au pralin  
Jus d'un caramel brûlé

#### Les fromages

Sélectionnés et affinés par Monsieur Mons

#### La framboise

Granité parfumé au soho, jus naturel macéré  
Sorbet yaourt et framboise