

Menu Dégustation 165€

L'Accord du sommelier - En 7 verres 95€ / En 9 verres 110 €

Bouchées apéritives



Amuse-bouche

Sorbet de carotte primeur, cardamome, gel livèche, crème de Bresse zestée au citron de Menton



Tataki de bœuf, mayonnaise légère d'huître fine de claire et condiment iodé, caviar de la Maison Neuvic



Carabineros caramélisée à l'unilatéral, jus concentré d'eau de tomate, râpée d'écorce de cannelle de Zanzibar, carpaccio de tomatillos, mélisse et granny smith



Barbecue d'aiguillette de Saint-Pierre grillée aux herbes du maquis, jus de haddock fumé et fèves poudrées à la myrte



Rouget Petit-Bateau zébré à l'ail rose de Lautrec, chipirons, fenouil cuisiné à la gremolata et sauce Genevoise



Couteaux sautés à la minute, miso blanc, raisins de mer, et émulsion thé matcha



Cerises glacées et praliné, tanins de Rioja, jambon Bellota Pata Negra et noisettes fraîches



Ris d'agneau arrosés au beurre demi-sel, texture d'artichaut poivrée et foie gras, tartelette coulante de champignons et fève tonka, jus de rôti à l'estragon



Quartier de pastèque rafraîchi à la mélasse de grenade, menthe glacée et cocktail givré



Chocolat guanaja intense, framboises, sorbet poivron rouge et paprika fumé



Cornet glacé à l'italienne pêche jaune et verveine citron



Mignardises

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table. En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, la brigade usera de tout son savoir-faire pour vous proposer un menu adapté. Toutefois, il est impératif de signaler vos réserves lors de la réservation.

Menu Esquisse 90€

L'Accord du Sommelier - En 3 verres 48€

Amuse-bouche



Le Tataki de boeuf (Avec caviar **supplément 15€**)
ou Le Saint-Pierre



Le Rouget ou Le Ris d'agneau



La Pastèque ou Le Chocolat



Mignardises

Menu Déjeuner 55€

Bouchées apéritives



Amuse-bouche



Flaveurs de Provence, escabèche de maquereaux juste nacrés, fougasse et huile d'olive de Nyons



Caille rôtie et désossée, farce de girolles, foie gras et anguille fumée, kasha et sarrasin soufflé, jardinière moderne de légumes et curry vert



Textures de fruits rouge, crémeux praliné noisettes, groseilles citriques, caviar de yuzu et gingembre



Mignardises

Nous vous accueillons au dîner du mardi au samedi entre 19h15 et 22h15 et au déjeuner le vendredi et samedi entre 12h et 13h45. Merci de noter que le menu dégustation n'est plus disponible à partir de 13h30 au déjeuner et 21h45 au dîner.

Réservation au 01.46.06.86.00 ou en ligne www.restaurantlarcane.com/contact

Degustation Menu 165€

Wine pairing – 7 glasses 95€ / 9 glasses 110 €

Appetizers



Amuse-bouche

Carott sorbet, cardamom, lovage, cream from Bresse and lemon zest



Beef tataki, oyster light mayonnaise, iodized condiment, caviar



Caramelized carabineros, concentrated tomato water, Zanzibar cinnamon bark, tomatillos carpaccio, lemon balm and granny smith



John Dory grilled with corsican herbs, fava beans juice infused with myrtle



Red mullet, pink garlic, squids, fennel cooked « *alla gremolata* » and genevoise sauce



Sautéed razor clams, white miso, sea grapes and matcha tea emulsion



Glazed cherries and praliné, Rioja reduction, Bellota Pata Negra ham and fresh hazelnuts



Lamb sweetbreads basted with salted butter, artichoke texture and foie gras, mushrooms and tonka bean tartelett and tarragon roast jus



Watermelon wedge, pomegranate molasses, iced mint and frosted cocktail



Intense guanaja chocolate, raspberries, bell pepper sorbet and smoked paprika



Yellow peach and lemon verbena soft ice cream cone

Our menus are served for the whole table. In case of allergies or dietary restrictions, the whole team will do their best to suggest you a menu specially adapted to your needs. Therefore, it is imperative to indicate your restrictions when making your reservation.

Esquisse Menu 90€

Wine pairing – 3 glasses 48€

Appetizers



Amuse-bouche



Beef Tataki (with caviar 15€ supplement) or John Dory



Red mullet or Lamb sweetbreads



Watermelon or Chocolate

Lunch Menu 55€

Wine pairing – 3 glasses 30€

Appetizers



Amuse-bouche



Flavours from Provence, marinated mackerel, fougasse and olive oil from Nyons



Roasted and deboned quail, chanterelle stuffing, foie gras and smoked eel, kasha and puffed buckwheat, mixed vegetables and green curry



Red fruits, creamy hazelnut praliné, citric redcurrant, ginger and yuzu caviar

We welcome you for dinner from tuesday to saturday between 7:15 PM and 10:15 PM and for lunch friday and saturday between 12:00PM and 1:45PM. Please note that the degustation menu is not available after 1:30 PM at lunch and 9:45PM at dinner.

Reservation +33 1.46.06.86.00 or on line www.restaurantlarcane.com/contact