

Menu Dégustation 165€

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

Bouchées apéritives



Amuse-bouche

Coeur de tomate givré, cassis confit, fenouil et verveine



Vinaigrette de coques, caviar de la Maison Neuvic,
pommes de terre soufflées, et mousseline de fine de clair



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



Langoustines rougies, jus de prune, shiso et perles de
Yuzu



Aile de raie confite au beurre noisette, salade de
champignons et salicorne, caramel de cèpes, câpres et
noisettes fraîches



Barbecue d'anguille, chawanmushi infusé au thé Earl
Grey et écume de bergamote



Persillade de grenouilles, pastorale moderne et pesto d'ail
noir



Pigeon rôti, espuma de noix de coco et foie gras poudrés
au tandoori, poivrons grillés et jus épicé au Vandouvan



Texture de Pinot Meunier et Champagne, crème d'Isigny
et biscuit rémois



Variation de sésame, praliné et sorbet citron vert



Cocktail de pomme verte, grenade et granité Vodka



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. Au déjeuner, les menus Esquisse et Dégustations sont disponibles sur réservation uniquement.

Menu Esquisse 90€

L'Accord du Sommelier - En 3 verres 48€

Amuse-bouche



Les Flaveurs de Provence **ou** Les Grenouilles



La Raie **ou** Le Pigeon



Le Pinot Meunier **ou** Le Sésame



Mignardises

Menu Déjeuner 55€

Bouchées apéritives



Amuse-bouche



Carpaccio de filet de bœuf, pesto de roquette et basilic,
sacristain et textures de tomates, moelle et tartines grillées



Vapeur de rouget barbet entier, farce de girosles, risotto de
perles du Japon, espuma de chou-fleur et réduction
d'arêtes au vin rouge



Crème glacée de fenouil, sobacha craquant, émulsion de lait
ribot et citron confit



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 ans 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. For lunch, Degustation and Equisse menus are available upon reservation only.

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



Beef fillet carpaccio, rucola ans basil pesto, sacristan, tomato textures, marrow and grilled toasts



Steamed red mullet, chanterelle stuffing, tapioca risotto, cauliflower espuma and red wine fish bone reduction



Fennel ice cream, crusty sobacha, fermented milk emulsion and candied lemon

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