

Menu Dégustation 165€

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

Bouchées apéritives



Amuse-bouche

Crèmeux de pois chiche poudré au tandoori indien et pistaches sauvages, granité cryoconcentré de pastèque



Tartare de filet de veau, jus tranché, tartines grillées, os à moëlle, câpres à queue de Sicile et pickles



Fleur de courgette soufflée, écrevisses pattes rouges et amandes fraîches, pesto de roquette et sauce champagne



Marenne d'Oléron juste tiédie, sabayon acidulé, caviar de la maison Neuvic, râpée de jaune d'oeuf confit au sel de Guérande



Turbot sauvage des côtes bretonnes (selon arrivage), croustillant provençal et bouillabaisse



Tarte fine de giroles caramélisées, anguille grillée, popcorn de sarrasin, sponge cake et bourgeons de sapin



Rouelles de homard juste nacrée, textures de pêche, citron noir d'Iran et huile de verveine



Canette de la maison Miéral, jus de rôti infusé à la citronnelle, pak-choï déglacé aux cinq agrumes, mijotée toulousaine de haricots azuki



Gaspacho glacé de cerises parfumé au thé Earl Grey et fleurs de sureau



Sphère craquante, gel citron de Menton, sorbet fromage blanc et livèche



Cigare croustillant café Honduras poivré au cassis de Bourgogne



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 temps 48€

Amuse-bouche



La Fleur de Courgette (**En option** : supplément caviar 15€)
ou Le Tartare de Veau



Le Turbot **ou** La Canette



La Cerise **ou** Le Citron



Mignardises

Menu Déjeuner 55€

Bouchées apéritives



Amuse-bouche



Sashimi de saumon mariné au ponzu, cryoconcentration de pomme verte, condiment radis noir et raifort, blinis et beurre de caviar



Blanquette de lapin, panoufles croustillantes, effilochée de cuisse, rattes grillées, fèves et morilles



Pêche pochée au thé noir, groseilles acidulées, mille-feuille et crème diplomate à la vanille



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.

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