

## *Menu de la Pentecôte*

Amusette

\*

Asperges blanches et vertes, cerises et mousseline à l'estragon

OU

Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature

\*

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciète" - plat signature

\*

Blanquette de homard «pattes bleues» et légumes de printemps, Petits pois et shimeji

\*

Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

\*

Pithiviers de Pigeon, foie gras, asperges et morilles

\*

Le plateau des fromages de France

\*

Savarin fraise-rhubarbe, le chanvre au moulin et en mousse onctueuse

\*

Fleur de poivron et chocolat noir



**1 entrée au choix, 4 plats et 2 desserts 272 € (hors boisson)**

**1 entrée au choix, 3 plats et 1 dessert 232 € (hors boisson)**

Nos Sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins

(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)

Pour le menu à 5 plats : 116 € par personne

Pour le menu à 4 plats : 100 € par personne

*Tous ces Plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché*

*Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût*

*Ce menu sera servi le dimanche 28 mai 2023*

*Marine et Jean-Michel Lorain, Alexandre Bondoux et Toute l'équipe de la Côte Saint-Jacques  
vous souhaitent un bon weekend de Pentecôte*

