

LE TAILLEVENT

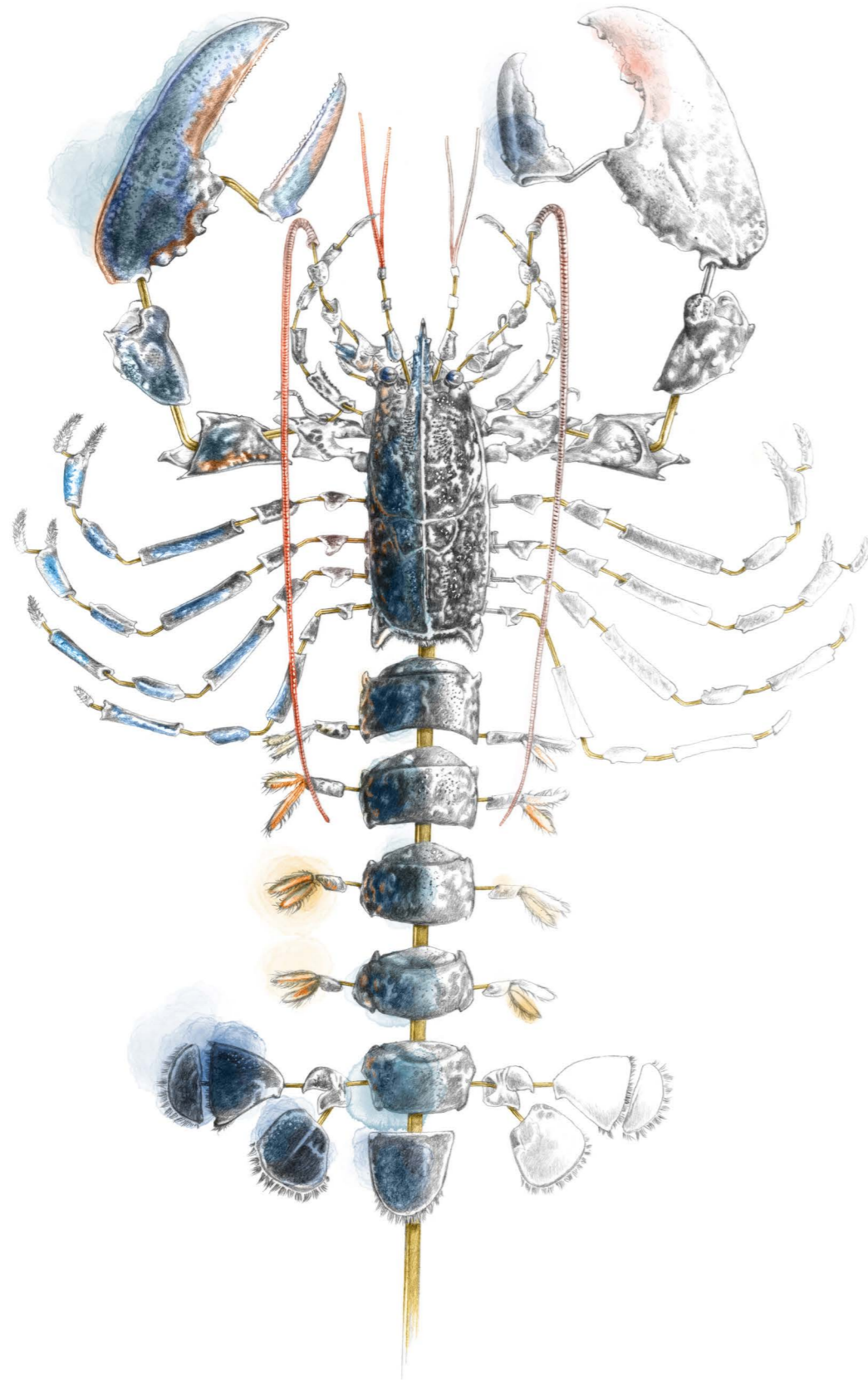


Une destination à part entière offrant une cuisine sensible et généreuse, l'excellence d'un service à la française et d'une cave sans pareille.

*« La beauté de l'instant, je la trouve à tout moment,
dans un regard, un sourire ou dans une parole.
Dans la fragilité forte de la nature et des hommes,
qui la travaillent et la respectent. »*

Giuliano

GESTES



CAVIAR SÉLECTION TAILLEVENT
bar au couteau, crème acidulée

HOMARD BLEU
*salade tiède aux herbes d'hiver, tombée d'épinards au basilic
la tête en thermidor et les pinces à la Parisienne*

CHARIOT DE VIANDE OU POISSON EN DEUX SERVICES
*pigeon de Pornic rôti aux herbes
côte de veau cuisson au sautoir
carré d'agneau à la sarriette
pêche de petit bateau*

FROMAGES AFFINÉS

CRÊPES SUZETTE

Un hommage vivant à l'élégance du service à la française.

*Chaque geste — découpe, flambage, dressage — s'exécute en salle avec maîtrise,
prolongeant l'expérience au-delà de l'assiette, dans un ballet précis et généreux.*



INSTANT PARTAGÉ

*Une simple intention de partager un moment privilégié où opère
la magie qui lie la vision du chef à celle des artisans pour créer
un moment unique et suspendu.*

*6 services
345 €*

*Né de l'instant, spontané et instinctif, ce menu se façonne guidé par la sensibilité du chef
en résonance avec son convive. Telle une chimère végétale où se mêlent terre, mer et ciel,
l'inattendu se dévoile, fort d'un équilibre fragile et précieux.*



SAISON

MAQUEREAU

macédoine de légumes au beurre blanc et caviar

SAINT-JACQUES

crémeux de champignons bruns, gnocchi, jus corsé à l'estragon et oursin

PÊCHE DE PETIT BATEAU

mijoté d'artichauts aux olives, gratin de blettes et langoustine

VIANDE, VOLAILLE, GIBIER

*lasagne au ragoût de topinambours et truffe noire,
moutarde sauvage et sauce kumquat*

AGRUMES

coco givré et rose

*Une célébration du temps présent, guidée par la nature et ses cycles.
Chaque assiette exprime l'instant, magnifiant les produits du moment
avec sincérité, justesse et inspiration.*



SAISON

CUISSES DE GRENOUILLES
beurre meunière

SAINT-JACQUES TIÉDIÉS AU BEURRE NOISETTE
déclinaison de courges, mimolette et anchois fumés

PÊCHE DE PETIT BATEAU
chou pointu étuvé et sauce safranée aux écrevisses

ou

VOL-AU-VENT
salpicons de ris de veau, olives vertes et légumes à la truffe

POMME RÔTIE AU CARMEL
condiment pomme et shiso

Entre fraîcheur et intensité, ce dialogue de saveurs capte l'essence de saisons contrastées, où chaque nuance, infime ou éclatante, compose un équilibre aussi fugace que captivant.

La délicatesse du printemps et l'ardeur de l'été se répondent inlassablement.

Le frisson d'un bourgeon de figuier murmure l'éveil du monde, tandis que l'étrille, éclat insaisissable, incarne la vibrance des eaux claires.

158 €
(au déjeuner uniquement)



Les prix s'entendent nets, taxes et service compris.

Provenance des viandes et poissons : France, Allemagne, Espagne, Royaume-Uni