

LE CHIBERTA

Les entrées

La couleur des tomates anciennes shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger	42€
Le bar de ligne au caviar petit lait et kombu royal	69€
Le végétal en pot-au-feu huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf	48€

Les poissons

Le rouget barbet croustillant chou-fleur et poivre noir de Kerala	58€
Tout le turbot petits pois, basilic et truffes	72€

Les viandes*

Le pigeon de Mesquer et foie gras en croûte artichaut et olives noires	62€
Le filet de bœuf à la royale salade croustillante et pommes dauphine	68€

Les fromages

Notre sélection de fromages affinés	25€
--	-----

Les desserts

La noisette en variation cascara et citron vert	24€
La mirabelle et le pois chiche meringue et zaatar	24€
L'ananas en croûte de sel caramel, gingembre et noix de coco	24€

Menus pour l'ensemble de la table

Découverte 135€

4 plats servis au déjeuner comme au dîner

La couleur des tomates anciennes,
shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger

Le foie gras de canard à la cire d'abeille
safran et thym

Le rouget barbet croustillant
chou-fleur et poivre noir de Kerala

ou

Le ris de veau au sautoir
seiche et pil-pil

Miel de printemps, patates douces et pamplemousse

Accord mets et vins Découverte 65€ 4 verres

Identité 185€

7 plats servis uniquement au dîner, jusqu'à 21h30

Le caviar en amuse-bouche

La couleur des tomates anciennes
shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger

Le végétal en pot-au-feu
huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf

Le foie gras de canard à la cire d'abeille
safran et thym

Le ris de veau au sautoir
seiche et pil-pil

Le rouget barbet croustillant
chou-fleur et poivre noir de Kerala

Miel de printemps, patates douces et pamplemousse

La noisette en variation
cascara et citron vert

Accord mets et vins Identité 140€ 6 verres

* Viandes d'origine France et U.E. / Liste des allergènes sur demande, tous nos prix sont en TTC service compris



Entrées

Angus, José Gordon
(Espagne)

Jambon et langue 30,00€/50gr

Blonde d'Aquitaine, Alexandre Polmard
(Saint-Mihiel)

Pavé nacré en tartare au caviar
portion 85,00€ ou ½ portion 45,00€

Wagyu Tajima, sélection Aitana
(Japon)

Cecina de bœuf 49,00€/50gr

Yvon Madec

L'incontournable Tartine des Abers et
moelle de bœuf 18,00€

Pièces à Griller

Wagyu Santa Rosalia (Espagne)

Persillé 38,00€/100gr

Minhota, José Gordon (Portugal)

Plat-de-côtes sur l'os 18,00€/100gr

Holstein (viande de Bresse)

T-Bone 5 semaines 160,00€/kg

Wagyu Nicolas Ploux (Mesnière-en-Bray)

Côte de bœuf maturée 480,00€/kg

Faux-filet mûré 45,00€/100gr

Garnitures Pommes gaufrettes, Épis de maïs grillé, Salade croustillante

Pour les amateurs Tripes gratinées à la lyonnaises 28,00€

Fromages et Desserts

Plateau de fromages 25,00€

Baba au rhum, crème vanillée 24,00€

Millefeuille au whisky Nikka 24,00€

Glace et sorbets (chocolat, gingembre, cascara) 18,00€