

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE – *carte élaborée avec la complicité de mes équipes*

*Prix nets, taxes et service compris
Les chèques ne sont pas acceptés
La carte des allergènes est disponible sur demande*

EMBARQUONS, ENSEMBLE...

Le Canard

L'appât: Crème fumée, magret, orange et combawa
Foie gras mi-cuit à l'anguille, cédrat, citron, pomelo et kumquat
Cuisse confite en Dim Sum, bouillon au vinaigre de kalamansi et physalis

92 €

La Langoustine

L'appât: Eau de langoustine, pamplemousse, caramel d'ail
À cru, caviar Impérial, citron frais et crème poivrée évolutive
Rôtie aux agrumes, énoki à la pistache, nage de coco-citron vert

190 €

L'Asperge

L'appât: Le crémeux blanc glacé, gaspacho vinaigré
Les vertes « Marquises », pickles de rhubarbe à l'estragon
Les blanches en croûte au genièvre, sabayon acidulé

90 €

Le Tourteau

L'appât: Nage prise d'humérus au poivre Timut
Emietté au crémeux de tête, daïkon mariné et velours coraillé
Corps et pincés au naturel, bouillon chaud de mer et d'agrumes

95 €

LAISSEZ-VOUS PIÉGER PAR LA PÊCHE...

Le Saint Pierre

Le fil: céleri rave en mousseline, fondant et pickles
La sauce: crème de livèche

105 €

Le Cabillaud

Nacré aux algues,
Le fil: pomme de mer fondante à la feuille de citronnier
La sauce: Jus de volaille relevé au piment doux et vinaigre de chardonnay.

90 €

La Coquille Saint-Jacques

Dorée au beurre de Normandie
Le fil: huîtres chaudes, concombre acidulé à l'aneth
La sauce: soupe de praires

95 €

...OU GUIDER PAR NOS INSPIRATIONS PAYSANNES

Le Ris de Veau

Poché, rôti, croustillant
Le fil: petits pois à la française
Le jus: de braisage

120 €

L'Agneau de lait

Selle contisée aux poivrons doux, épaule confite en pannequet d'aubergine,
Côtelette grillée
Le fil: Crème de pois chiches, citron, piquillos, ricotta
Le jus: épicé

120 €

La Pintade

Poitrine rôtie,
Le fil: mini salsifis meunière, cresson de fontaine et caviar Impérial
Le jus: réduit

115 €

Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française

« Si la perfection avait une recette, je la revisiterais chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût pour nous entraîner dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus. A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine. »

NICOLAS SALE – *carte élaborée avec la complicité de mes équipes*

*Prix nets, taxes et service compris
Les chèques ne sont pas acceptés
La carte des allergènes est disponible sur demande*

LE GRAND LARGE

L'Asperge

L'appât: Le crémeux blanc glacé, gaspacho vinaigré
Les vertes « Marquises », pickles de rhubarbe à l'estragon
Les blanches en croûte au genièvre, sabayon acidulé

La Coquille Saint-Jacques

Dorée au beurre de Normandie
Le fil: huîtres chaudes, concombre acidulé à l'aneth
La sauce: soupe de praires

Le Ris de Veau

Poché, rôti, croustillant
Le fil: petits pois à la française
Le jus: de braisage

Le Fromage

Camembert, pomme RubINETTE et crumble au romarin

Le Chocolat Jamaya

La touche: meringue fondante au cacao, granité au vinaigre de framboise
Le dessert: de Jamaïque en ganache intense, parfait, dentelle croustillante, poivre et sel
La sucrerie: en éclat et légèreté

350 €

L'équipe de sommellerie vous suggère un accord mets et vins pour accompagner ce menu

195 €