

**CHRISTOPHER COUTANCEAU**

Cuisinier Pêcheur

# CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier Pêcheur

## Entrées Appetizers

Thon brûlé à la flamme, vinaigrette de légumes 🌱 <i>Flame-seared tuna, vegetable vinaigrette</i>	40 €
Crevettes de la tête à la queue en fine gelée à la feuille de citronnier <i>Shrimp from head to tail in a delicate lemon leaf jelly</i>	45 €
Le « tartare frites et salade » 🌱 <i>Tartar, fries, and salad</i>	36 €
Huîtres spéciales au lait d'estragon, caviar Kristal et hélychrise <i>Special oysters with tarragon milk, Kristal caviar and helichrysum plant</i>	48 €

## Plats Mains

Civet de langouste, légumes primeur et raviole de champignons <i>Lobster civet, spring vegetables and mushroom ravioli</i>	65 €
Pigeon rôti, déclinaison de pommes de terre, jus de foie gras et truffe 🌱 <i>Roasted pigeon, potato variations, foie gras jus and truffle</i>	58 €
Saint-Jacques caramélisées, poireaux et œufs de truite fumés, crème de bardes 🌱 <i>Caramelized scallops, leeks and smoked trout roe, bard cream</i>	62 €
Filet de loche griset, en écaille de carotte et pain d'épice 🌱 <i>Loach fillet, with carrot flakes and gingerbread</i>	48 €
Filet de boeuf à la betterave et huître et sa sauce saint-Emilion 🌱 <i>Beet and oyster beef fillet with Saint Emilion sauce</i>	60 €



# CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier Pêcheur

## Gourmandises Sweets

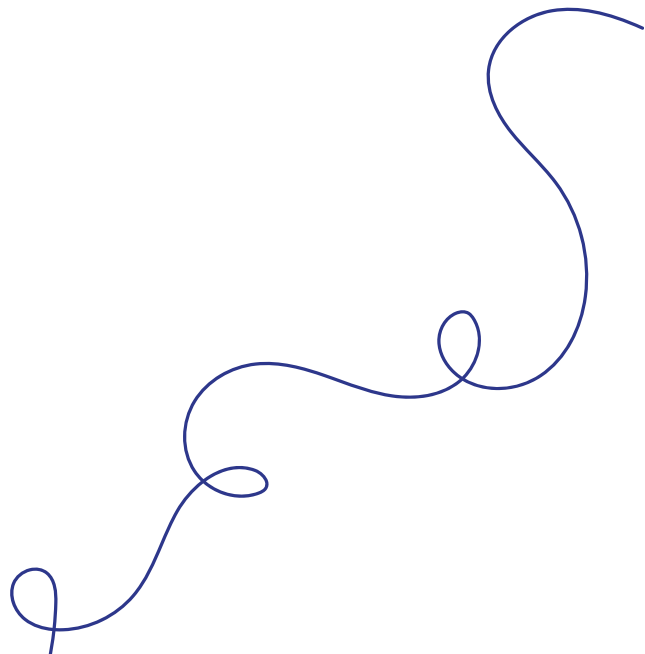
22 €

Vaporeux chocolat pour les gourmands 🍫  
*Vaporeux chocolate for sweet lovers*

Tarte fraises, citron, basilic 🌿  
*Strawberry tart, lemon, basil*

Ravioles d'ananas Victoria, sorbet litchi et gelée de menthe 🍍 🌿  
*Victoria pineapple ravioli, lychee sorbet, and mint jelly*

Crêpe façon Suzette, sorbet pomélo  
*Crepes Suzette, pomelo sorbet*



CHRISTOPHER COUTANCEAU

Cuisinier Pêcheur

Menu Dégustation  
The Tasting Menu

140 €

Crevettes de la tête à la queue en fine gelée à la feuille de citronnier  
*Shrimp from head to tail in a delicate lemon leaf jelly*

Thon brûlé à la flamme, vinaigrette de légumes 🌱  
*Flame-seared tuna, vegetable vinaigrette*

Saint-Jacques caramélisées, poireaux et œufs de truite fumés, crème de bardes 🌱  
*Caramelized scallops, leeks and smoked trout roe, bard cream*

Le demi-pigeon rôti, déclinaison de pommes de terre, jus de foie gras et truffe 🌱  
*Half roasted pigeon, potato variations, foie gras jus and truffle*

Vaporeux chocolat pour les gourmands 🌱  
*Vaporeux chocolate for sweet lovers*

