

Menu Dégustation 175€

L'Accord du sommelier – En 6 verres 85€ / En 8 verre 105€

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

Sorbet de carotte primeur relevé à la cardamone verte, gel livèche et crème de Bresse zestée au citron de Menton

Carpaccio de bar de ligne iodé, aromates printaniers rafraîchis au concombre et citron caviar

Linguine de langoustines des côtes bretonnes, chipirons et navets croquants, coraline et émulsion encre de seiche

Lotte juste nacrée, risotto de perles du Japon au shiso et asperges vertes des Landes grillées

Dentelle de pomme de terre ratte, caviar de la maison Neuvic, huître végétal et confit d'échalote vinaigrée

Gigotins de grenouilles marinés au tandoori indien, émulsion à l'ail des ours, tombée d'Eryngii et pistaches de Sicile

Caille rôtie, foie gras et anguille caramélisée, sarrasin soufflé, occas acidulées, lard de Bigorre et émulsion au persil poivré

Daquoise de mangue et noix de coco à la vanille de Madagascar, vanillée, citron kumbava et cappuccino de mangue épicé

Textures de chocolat guanaja, framboise et piment d'Espelette, fève de tonka et confit de poivron rouge

Tartare de pamplemousse mariné à la mélasse de grenade, sorbet citron basilic

Menu Tentation 135€

L'Accord du sommelier – En 5 verres 75€

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

Sorbet de carotte primeur relevé à la cardamone verte, gel livèche et crème de Bresse zestée au citron de Menton

Carpaccio de bar de ligne iodé, aromates printaniers rafraîchis au concombre et citron caviar

Linguine de langoustines des côtes bretonnes, chipirons et navets croquants, coraline et émulsion encre de seiche

Lotte juste nacrée, risotto de perles du Japon au shiso et asperges vertes des Landes grillées

Caille rôtie, foie gras et anguille caramélisée, sarrasin soufflé, occas acidulées, lard de Bigorre et émulsion au persil poivré

Daquoise de mangue et noix de coco à la vanille de Madagascar, vanillée, citron kumbava et cappuccino de mangue épicé

Textures de chocolat guanaja, framboise et piment d'Espelette, fève de tonka et confit de poivron rouge

Menu Déjeuner 65€

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

Lotte rôtie, raviolis de pamplemousse rose, baies d'Andaliman et émulsion au safran d'Alsace

Noix de veau grillé, viennoises d'asperges vertes poudrée au tandoori, monochrome iodé de légumes verts et primeur de petits pois frais

Palet crémeux au chocolat guanaja, huile vierge acidulée et sorbet fruit de la passion

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table. En cas d'allergies ou de restrictions alimentaires, la brigade usera de tout son savoir-faire pour vous proposer un menu adapté. Toutefois, il est impératif de signaler vos réserves lors de la réservation. Au déjeuner, les menus Tentation et Dégustation sont disponibles sur réservation uniquement. Le samedi au dîner, seul le menu Dégustation vous sera proposé.

Réservation au 01.46.06.86.00 ou en ligne www.restaurantlarcane.com/contact

Degustation Menu 175€

Wine pairing – 6 glasses 85€ / 8 glasses 105 €

Appetizers

Amuse-bouche

Carott sorbet, cardamom, lovage, cream from Bresse and lemon zest

Line-caught sea bass carpaccio with spring herbs, cucumber and finger lime

Linguine with Brittany langoustines, cuttlefish and crispy turnips, coraline and squid ink emulsion

Seared monkfish, Japanese pearls risotto with shiso and grilled green asparagus from Les Landes

Ratte potato lace, caviar from la Maison Neuvic, vegetal oyster, and pickled shallot confit

Frogs marinated with indian tandoori, wild garlic emulsion, Eryngii and Sicilian pistachios

Roasted quail, duck foie gras and caramelized eel, puffed buckwheat, occas potatoes, black pork belly from Bigorre and peppered parsley emulsion

Daquoise of mango and coconut with Madagascar vanilla, kumbava lime, and spicy mango cappuccino.

Textures of Guanaja chocolate, raspberry and Espelette pepper, tonka bean and red pepper confit

Marinated grapefruit tartare with pomegranate molasses, lemon basil sorbet

Tentation Menu 135€

Wine pairing – 5 glasses 75€

Appetizers

Amuse-bouche

Carott sorbet, cardamom, lovage, cream from Bresse and lemon zest

Line-caught sea bass carpaccio with spring herbs, cucumber and finger lime

Linguine with Brittany langoustines, cuttlefish and crispy turnips, coraline and squid ink emulsion

Seared monkfish with Japanese pearls risotto, Gillaudeau oyster confit and grilled green asparagus from Les Landes

Roasted quail, foie gras and caramelized eel, puffed buckwheat, occas potatoes, black pork belly from Bigorre and peppered parsley emulsion

Daquoise of mango and coconut with Madagascar vanilla, kumbava lime, and spicy mango cappuccino.

Textures of Guanaja chocolate, raspberry and Espelette pepper, tonka bean and red pepper confit

Lunch Menu 65€

Appetizers

Amuse-bouche

John Dory, pink grapefruit ravioli, Andaliman pepper and saffron emulsion

Grilled Veal, green aspergus powdered with tandoori, iodized green vegetables and fresh green peas

Creamy chocolate disc, sour virgin oil and passion fruit sorbet

Our menus are served for the whole table. In case of allergies or dietary restrictions, the whole team will do their best to suggest you a menu specially adapted to your needs. Therefore, it is imperative to indicate your restrictions when making your reservation. For lunch, Degustation and Tentation menus are available upon reservation only.

Reservation +33 1.46.06.86.00 or on line www.restaurantlarcane.com/contact