

Menu Dégustation 175€

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

Bouchées apéritives



Amuse-bouche

Cubisme de pomme verte et kiwi vivifié à l'oseille, rouget barbet
caramélisé et beurre blanc



Dominos de foie gras et anguille glacée
Gavottes croustillante et sarrasin



Shabu-shabu, tataki de bœuf Wagyu de la Province de Kagoshima cuit
par vos soins et bouillon dashi



Gamberoni rôties à l'unilatéral, betterave fumée cuite en croûte de sel, jus
corsé aux noisettes du Piémont



Noix de coquille Saint-Jacques grillée au barbecue, curry noir, carpaccio
mariné au citron bergamote et crème de panais infusée à la citronnelle



Huître Gillardeau n°2 juste pochée dans un bouillon Tom Kha, coriandre
et perles de Yuzu



Blanquette de filet de veau, ris croustillant, carotte maraîchère, lard sec
du Valais et jus truffé



Baba au pamplemousse, cédrat confit, espuma verveine rafraîchi au yuzu
et cristalline de shiso



Chocolat intense et huile d'olive de Nyons, crème glacée romarin et
pastorale



Texture de coing, sorbet Williamine, vanille et fève tonka

Menu Tentation 135€

L'Accord du sommelier – En 5 verres 75€

Bouchées apéritives



Amuse-bouche

Cubisme de pomme verte et kiwi vivifié à l'oseille, rouget barbet
caramélisé et beurre blanc



Dominos de foie gras et anguille glacée
Gavottes croustillante et sarrasin



Gamberoni rôties à l'unilatéral, betterave fumée cuite en croûte de sel, jus
corsé aux noisettes du Piémont



Noix de coquille Saint-Jacques grillée au barbecue, curry noir, carpaccio
mariné au citron bergamote et crème de panais infusée à la citronnelle



Blanquette de filet de veau, ris croustillant, carotte maraîchère, lard sec
du Valais et jus truffé



Baba au pamplemousse, cédrat confit, espuma verveine rafraîchi au yuzu
et cristalline de shiso



Chocolat intense et huile d'olive de Nyons, crème glacée romarin et
pastorale

Menu Déjeuner 65€

Bouchées apéritives



Amuse-bouche



Ravioles de foie gras poelé, bouillon de champignons à la fève
tonka, raisin de mer et céleri branche



Noix de Saint-Jacques rôties, salsifrits et pastorale, sauce
Noilly Prat et truffe noire du Périgord



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

Green apple and kiwi cubism refreshed with sorrel, caramelized red mullet and « beurre blanc » sauce

Duck foie gras and glazed eel
Gavotte biscuit and buckwheat

Shabu-shabu, Wagyu beef tataki cooked by yourself and dashi broth

Roasted gamberoni, smoked beetroots cooked in a salt crust and strong hazelnut juice

Scallop grilled on the barbecue, black curry, carpaccio marinated with bergamote citrus, parsnip cream infused with lemongrass

Oyster Gillardeau n°2 poached in a Tom Kha broth, coriander and yuzu pearl

Blanquette of veal fillet, crispy sweetbread, market carott, dry bacon from Valais and black truffle

Grapefruit baba, candied cedrat, verbena espuma refreshed with yuzu and shiso cristalline

Intense chocolate and olive oil from Nyons, rosemary ice cream and aromatic herbs

Quince textures, Williamine sorbet, vanilla and tonka bean

Tentation Menu 135€

Wine pairing – 5 glasses 75€

Appetizers

Amuse-bouche

Green apple and kiwi cubism refreshed with sorrel, caramelized red mullet and « beurre blanc » sauce

Duck foie gras and glazed eel
Gavotte biscuit and buckwheat

Roasted gamberoni, smoked beetroots cooked in a salt crust and strong hazelnut juice

Scallops grilled on the barbecue, black curry, carpaccio marinated with bergamote citrus, parsnip cream infused with lemongrass

Blanquette of veal fillet, crispy sweetbread, market carott, dry bacon from Valais and black truffle

Grapefruit baba, candied cedrat, verbena espuma refreshed with yuzu and shiso cristalline

Intense chocolate and olive oil from Nyons, rosemary ice cream and aromatic herbs

Lunch Menu 65€

Appetizers

Amuse-bouche

Duck foie gras ravioli, mushroom broth perfumed with tonka bean, sea grape and celery

Roasted scallops, fried salsifies, wintry herbal salad, Noilly prat sauce and black truffle from Perigord

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