

*la Cène*

LES METS

## LA GRANDE TABLE

---

### LES ENTRÉES

---

L'Omble chevalier Roquette, pamplemousse, betteraves	30
La Langoustine Safran, vermicelle, coriandre	34
Le Homard bleu Verveine, tomate, rhubarbe	38

### LES PLATS

---

Le Poisson selon arrivage Citron confit, artichaut, carottes	56
L'Entrecôte de bœuf wagyu Choux fleur, asperges, cacao	66
La Poularde de Bresse Morilles, pommes de terre, estragon	58

### LES DESSERTS

---

Chariot de fromages frais et affinés	16
Alliance fraise, cumbawa, meringue	16
Mariage amande, citron, pistache	16

## LE MENU DÉGUSTATION

---

### Pour commencer...

---

L'Omble chevalier  
Roquette, pamplemousse, betterave

---

Le Homard bleu  
Verveine, tomate, rhubarbe

---

Le Poisson selon arrivage  
Citron confit, artichaut, carottes

---

L'Entrecôte de bœuf wagyu  
Choux fleur, asperges, cacao

---

Chariot de fromages frais et affinés

---

Les premières tomates

---

Alliance fraise, cumbawa, meringue

---

### Pour finir...

---

Menu 3 plats	81
Menu 4 plats	99
Menu 5 plats	119
Menu complet	135

### Provenance de nos viandes et volailles

Bœuf: Chili  
Volaille: France

---

### Provenance de nos poissons et crustacés

France (Atlantique), Suisse

---

### Provenances de nos fromages

Alsace, Maître Bernard Antony  
Laiterie-fromagerie du Mouret, Maître Benoît Kolly  
Beurre: Fromagerie d'Echarlens, Famille Pasquier

---