

**PIC COLLECTION D'HIVER**

330.-

**L'AMUSE BOUCHE**

**L'ASPERGE VERTE DE MALLEMORT**

bouillon mousseux au thé vert Matcha et caviar d'Aquitaine

**LE HOMARD BLEU ET LA FÈVE DE TONKA**

rôti lentement au beurre de crustacés

légumes racines légèrement fumés

consommé aromatisé à la fève de Tonka

**LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR D'AQUITAINE**

comme l'aimait mon Père, Jacques PIC – 1971 –

**LA POULARDE DE BRESSE**

suprême cuit lentement

navets fondants au chutney de dattes Medjoul et poivre de Voatsiperifery

jus de volaille

**LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**

**LA BIÈRE BLONDE ET LE CAMEL**

dans l'esprit d'une île flottante

blanc mousseux à la bière

coulant de caramel et biscuit croquant aux noisettes

**ÉMOTIONS**

245.-

195.- (Saint-Jacques ou Saint-Pierre au choix)

**L'AMUSE BOUCHE**

**LES HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3**

en tartare et fine gelée, yaourt brassé à la réglisse

**LA SAINT-JACQUES NORMANDE**

cuisinée en amertume de navet et bière blonde

truffé noire

**LE SAINT-PIERRE DE PETITE PÊCHE**

embeurrée de chou vert à la vanille de Tahiti « Grand Cru Bora-Bora »

beurre monté aux écorces d'agrumes

**LE PIGEON FERMIER**

cuit lentement

bouillon corsé

légumes de pays à l'anis vert

**LES FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS**

**LE COING ET LA BERGAMOTE**

croque chocolat blanc, mousseux à la bergamote

jus et marmelade de coing

*« Compositions culinaires imaginées par Anne-Sophie Pic,  
réalisées à Lausanne par Guillaume Raineix et son équipe »*

## EN HIVER

### LES ENTRÉES

LES HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 en tartare et fine gelée, yaourt brassé à la réglisse	68.-
L'ASPERGE VERTE DE MALLEMORT bouillon mousseux au thé vert Matcha et caviar d'Aquitaine	125.-
LES OURSINS VIOLETS langues et crémeux d'oursins en fine gelée d'oseille coulant de jaune d'œuf au poivre Cubèbe	78.-
LA BETTERAVE PLURIELLE textures fondantes et crémeuses de betteraves jaune et Chioggia au café Blue Mountain acidulé d'épine vinette	65.-
LE GRUYÈRE DES ALPAGES ET LA TRUFFE NOIRE soufflé chaud, cœur coulant truffé	92.-

**LES POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS**

LE SAINT-PIERRE DE PETITE PÊCHE en vapeur douce de menthe poivrée râpée de truffe noire, asperge de Mallemort rôtie	125.-
LE HOMARD BLEU ET LA FÈVE DE TONKA rôti lentement au beurre de crustacés légumes racines légèrement fumés consommé aromatisé à la fève de Tonka	120.-
LA SAINT-JACQUES NORMANDE cuisinée en amertume de navet et bière blonde truffe noire	115.-
LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR « JACQUES PIC » pour les inconditionnels du plat mythique de mon Père créé en 1971 avec 30 g de caviar d'Aquitaine	260.-

**LES VIANDES, VOLAILLES ET ABATS**

LE RIS DE VEAU DU SIMMENTAL belle pomme de ris de veau au poêlon variation de carottes, émulsion au parmesan et noisette du Piémont	95.-
LE PIGEON FERMIER cuit lentement bouillon corsé légumes de pays à l'anis vert	105.-
LA POULARDE DE BRESSE suprême cuit lentement navets fondants au chutney de dattes Medjoul et poivre de Voatsiperifery jus de volaille	98.-
LE CLASSIQUE Tournedos de Bœuf du Simmental et le Foie Gras de Canard en strate, gnocchi aux épices douces chanterelles condimentées	148.-

Origine des viandes, volailles et abats : Suisse et France.

<b>LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS</b>	<b>32.-</b>
--	-------------

## LES GOURMANDISES

40.-

### LE COING ET LA BERGAMOTE

croque chocolat blanc, mousseux à la bergamote  
jus et marmelade de coing

### L'ANANAS ET LE THÉ LAPSANG SOUCHONG

compotée d'ananas et crème double de Gruyère  
sur le thème d'un vacherin contemporain

### LE MARRON DE L'ARDÈCHE ET LA CLÉMENTINE CORSE

palet croquant à la chantilly de marron et gelée de rhum ambré  
sorbet et confit clémentine

### LA BIÈRE BLONDE ET LE CARAMEL

dans l'esprit d'une île flottante  
blanc mousseux à la bière, coulant de caramel et biscuit croquant aux noisettes

### LE SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER

nage de suprême d'orange, crème légère à l'écorce d'orange amère

### LA POIRE BELLE-HÉLÈNE REVISITÉE

poire confite à la fève de Tonka  
sorbet à la poire fraîche, mousseux tiède à la liqueur de chocolat

### LE CHOCOLAT TAÏNORI ET LE RHUM VIEUX AGRICOLE

biscuit et mousse légère au chocolat  
sablé au muesli et glace au rhum ambré

## CAFÉ ET MIGNARDISES