

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

Asperges blanches du Val de Loire,
piment vert et saucisse de poisson bleu

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Fine pâte au pain brûlé, endives et jaune d'œuf confit,
jus 'gratiné' au Comté

ET / OU

Agneau rôti, artichauts croustillants et anchois,
sucs de cuisson mentholés

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive



FLORAISON

— 188€

Bolognaise de salsifis, poutargue et caviar gold

Asperges blanches du Val de Loire,
piment vert et saucisse de poisson bleu

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Fine pâte au pain brûlé, endives et jaune d'œuf confit,
jus 'gratiné' au Comté

Homard de nos côtes sur la braise, les pinces en rémoulade,
blinis de pomme de terre et homardine

Agneau rôti, artichauts croustillants et anchois,
sucs de cuisson mentholés

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches

Composition chocolat/taggiasche, glace à l'huile d'olive

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

White asparagus from Val de Loire,
green chilli and blue fish sausage

Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus

Delicate burnt bread pasta, chicory and confit egg yolk,
jus 'gratinated' with Comté

AND/OR

Roasted lamb, crispy artichokes and anchovy,
mint cooking jus

Strawberries and rocket, puffed black rice, fresh herb sorbet

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream



FLORAISON

— 188€

Bolognese-style salsify, bottarga and gold caviar

White asparagus from Val de Loire,
green chilli and blue fish sausage

Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus

Delicate burnt bread pasta, chicory and confit egg yolk,
jus 'gratinated' with Comté

Lobster from our coasts on the embers, rémoulade-style
tongs, potato blinis and homardine sauce

Roasted lamb, crispy artichokes and anchovy,
mint cooking jus

Strawberries and rocket, puffed black rice, fresh herb sorbet

Chocolate/taggiasca composition, olive oil ice cream