

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Topinambours confits, cresson,
son de moutarde et guanciale
*Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale*

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés
*Line-caught pollock on the embers, mussels
and grape achar, torrefied pepper sauce*

AND/OR

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Coing et orange sanguine, fine crème fumée,
hibiscus et cardamome verte
*Quince and blood orange, smoked cream,
hibiscus and green cardamom*

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné
Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline

TRUFFE BLANCHE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 45€
WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH

FLORAISON

188€

Raviole croustillante de champignons,
gingembre et piment, caviar gold
Mushroom, ginger and chilli crispy raviole, gold caviar

Topinambours confits, cresson, son de moutarde et guanciale
*Confit Jerusalem artichokes, watercress,
mustard bran and guanciale*

Pâté en croûte de seiche, poulpe et algues du Croisic,
pissenlit et criste marine
*Cuttlefish, octopus and seaweed pâté en croûte,
dandelion and sea fennel*

Lieu jaune de ligne sur la braise, moules et
achards de raisin, sauce aux poivres torréfiés
*Line-caught pollock on the embers, mussels
and grape achar, torrefied pepper sauce*

Ormeau sauvage au beurre noisette, ail noir et citron caviar
Wild abalone with brown butter, black garlic, finger lemon

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,
pesto de tagette
*Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,
marigold pesto*

Coing et orange sanguine, fine crème fumée,
hibiscus et cardamome verte
*Quince and blood orange, smoked cream,
hibiscus and green cardamom*

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné
Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS