

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal
*Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn berries
and vegetal leche de tigre*

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*

Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,
oursin et poncire brûlé
*Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways,
sea urchin and charred karatachi*

AND/OR

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

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

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

TRUFFE NOÏRE RAPEE DEVANT VOUS
SUR LE METS DE VOTRE CHOÏX — 28€
BLACK TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU
ON YOUR CHOSEN DISH

FLORAÏSON

188€

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine grillée,
brioche toastée, corail et piment
*Grilled sea scallop from Seine bay,
toasted brioche, coral and chilli*

Betteraves de pleins champs à la braise,
baies d'argousier acidulées et leche de tigre végétal
*Field beetroots in the embers, tangy sea buckthorn berries
and vegetal leche de tigre*

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*

Bar de ligne à peine cuit, courge croustillante et à cru,
oursin et poncire brûlé
*Lightly cooked line-caught sea bass, gourd two ways,
sea urchin and charred karatachi*

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

Dos de chevreuil doré, lardo di Colonnata,
salsifis et pickles d'épine-vinette
*Seared back of venison, lardo di Colonnata,
salsify and barberry*

Clémentines rôties, fine gelée eucalyptus,
sorbet agrumes de Corse
*Roasted clementines, delicate eucalyptus gelée,
citrus from Corsica sorbet*

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