

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
*Lightly cooked line-caught sea bass,
gourd two ways, sea urchin*

AND / OR

Volaille de Bresse pochée, coquillages, dulce et wakame,
réduction de vin jaune
*Poached chicken from Bresse, shellfish,
dulse and wakame, vin jaune reduction*

Citrons de saison, granité Campari,
vinaigrette à l'huile d'olive
Seasonal lemons, Campari granité, olive oil vinaigrette

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

FLORAISON

188€

Morille du Vexin farcie d'herbes,
foie gras et lardo di Colonnata
*Morels from Vexin stuffed with herbs,
foie gras and lardo di Colonnata*

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
*Lightly cooked line-caught sea bass,
gourd two ways, sea urchin*

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

Volaille de Bresse pochée, coquillages, dulce et wakame,
réduction de vin jaune
*Poached chicken from Bresse, shellfish,
dulse and wakame, vin jaune reduction*

Citrons de saison, granité Campari,
vinaigrette à l'huile d'olive
Seasonal lemons, Campari granité, olive oil vinaigrette

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