

## 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*

Asperges blanches de La Torche grillées,  
babeurre au citron noir et piment  
*Grilled white asparagus from Le Torche,  
buttermilk with black lemon and chilli*

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

Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge  
*Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage sorbet*

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*

Asperges blanches de La Torche grillées,  
babeurre au citron noir et piment  
*Grilled white asparagus from Le Torche,  
buttermilk with black lemon and chilli*

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

Ventrêche de thon rouge légèrement fumée,  
agrumes, sauce XO  
*Lightly smoked red tuna belly, citrus, XO sauce*

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

Fraises de Lizac mûres et pas mûres, sorbet sauge  
*Ripe and non ripe strawberries from Lizac, sage 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