

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre
Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper

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

Lotte à la meunière, petits pois au jus des cosses,
kimchi et ail des ours
*Monkfish 'à la meunière', green peas with pod jus,
kimchi and wild garlic*

AND/OR

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

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

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

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*

Artichaut croustillant, haricots de mer, parmesan et poivre
Crispy artichoke, thongweed, parmesan and pepper

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

Lotte à la meunière, petits pois au jus des cosses,
kimchi et ail des ours
*Monkfish 'à la meunière', green peas with pod jus,
kimchi and wild garlic*

Ventrêche de thon rouge à peine cuite,
agrumes, sauce XO
Lightly cooked red tuna belly, citrus, XO sauce

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

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

Chocolat légèrement fumé, riz noir sauvage et saké
Lightly smoked chocolate, wild black rice and sake

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