

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 vertes sur la braise,
groseilles et citron noir d'Iran
*Green asparagus on the embers,
redcurrant and black lemon from Iran*

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, 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

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

FLORAISON

188€

Fleur de courgette en tempura,
miso et paprika, chèvre affiné
*Courgette flower tempura, miso and parika,
matured goat cheese*

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

Asperges vertes sur la braise,
groseilles et citron noir d'Iran
*Green asparagus on the embers,
redcurrant and black lemon from Iran*

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*

Araignée de mer rafraîchie, corail émulsionné,
melon et fleur de sureau
*Chilled spider crab, foamy coral,
melon and elderflower*

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

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