

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Asperge blanche au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gascogne,
buckwheat and wild garlic*

Sardine marinée, écailles en persillade et sofrito d'algues 🍷
*Charred sardine, souffléed scales with parsley
and seaweed sofrito*

Aile de raie aux algues kombu,
courgettes fumées et vin jaune 🍷
*Skate wing with kombu seaweed,
smoked courgettes and vin jaune*

AND/OR

Selle d'agneau rôtie, beignet d'artichaut,
cumin et coriandre
*Roasted saddle of lamb, crispy artichokes,
cumin and coriander*

Fraises, Fontainebleau au citron vert et pollen de printemps
Strawberries, lime Fontainebleau and spring pollen

Composition vanille de Madagascar et tequila
Vanilla from Madagascar and tequila composition

🍷 CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€
ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

Huitre de l'étang de Thau grillée, leche de tigre
Grilled oyster from Thau pond, leche de tigre

Asperge blanche au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gascogne,
buckwheat and wild garlic*

Sardine marinée, écailles en persillade et sofrito d'algues 🍷
*Charred sardine, souffléed scales with parsley
and seaweed sofrito*

Aile de raie aux algues kombu,
courgettes fumées et vin jaune 🍷
*Skate wing with kombu seaweed,
smoked courgettes and vin jaune*

*Tajine de lentilles vertes du Puy épicées,
échalotes et caviar gold
Spiced green lentils from Le Puy tajine,
shallots and gold caviar*

Selle d'agneau rôtie, beignet d'artichaut, cumin et coriandre
*Roasted saddle of lamb, crispy artichokes,
cumin and coriander*

Fraises, Fontainebleau au citron vert
et pollen de printemps
Strawberries, lime Fontainebleau and spring pollen

Composition vanille de Madagascar et tequila
Vanilla from Madagascar and tequila composition