

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

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

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

Tomate de plein champ et seiche à la braise,
harissa de framboise et basilic
*Field tomato and cuttlefish on the embers,
raspberry and basil harissa*

Petits pois croquants et fondants, fleur de sureau,
sauce barbecue à la rhubarbe 
*Tender and crunchy green peas, elderflower,
rhubarb barbecue sauce*

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

ET/OU AND/OR

Volaille de Pierre Duplantier et foie gras de canard,
sucrine grillée, condiment César
*Pierre Duplantier chicken and duck foie gras,
grilled baby gem, César condiment*

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