



Entrées

- L'œuf translucide, asperges vertes et blanches, émulsion de parmesan et toast de Pata Negra 38€
 - Huitres Gillardeau : Servie froide parfumée au Yuzu, écume de pomme et ravioles de Foie gras dans un velours d'huitres chaud 40€
 - Les Langoustines en tartare, poireaux vinaigrette, velouté de petits pois, bisque et caviar Oscière 39€
-

Plats

- La Sériele juste cuite, daikon mariné au shiso, tombée d'épinard à l'ail, vinaigrette au Yuzu et en tartare dans un consommé parfumé au gingembre et champignons Shimeji 45€
 - Le Homard bleu, champignons Enoki, racine de lotus, bouillon à la citronnelle, parfum de coco et combawa 58€
 - Le Ris de Veau en croûte de sésame, choux poêlés à l'ail des ours, lard colonata et émulsion champignons 45€
 - Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, oignons doux des Cévennes, duxelle de champignons, jeunes betteraves et condiment d'ail et gingembre 89€
 - Carré d'Agneau du Limousin, inspiration d'une tajine, légumes du jardin d'Eric Roy et crème d'aubergines 42€
-

- Sélection de Fromages affinés par Franck Faivre 18€
 - Le Roquefort glacé sur une tuile de noix, confiture de cerise noir et salade de mesclun à la levure de bière 15€
-

Dessert

- Le citron sur sablé breton , meringue à l'italienne, sorbet au thym citron, sauce au thé Earl Grey 17€
- Assiette de fruits frais de saison et son sorbet maison 16€
- Les Fraises en mousse de yaourt à la vanille, crumble pistache, émulsion à la fleur d'oranger et associées au spéculoos en guimauve à la menthe 17€