ENTRÉES

LE CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI
cigare de feuille de brick, langoustine en tartare 68€

PECTEN MAXIMUS ET BETTERAVE
Saint-Jacques en rémoulade de topinambour, chair de tourteau, vinaigrette truffée 55€

L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES
truffe noire Melanosporum, oignons doux des Cévennes, émulsion à la noisette 68€

LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS
Guanciale, riz torréfié, sauce carbonara 52€

PLATS

LE LIEU JAUNE & CERISIER
crémeux carotte-orange, poireau et extraction d'huile d'herbes 72€

LE POISSON TUILE « AMA DAI » ET SES ECAILLES SOUFFLEES
asperges blanches, sésame blanc, cacahuètes, daïkon 78€

LE RIS DE VEAU AUX EPICES ORIENTALES
mousseux pois chiches, mini-légumes d'Eric Roy, condiments citron de Menton 85€

LA VOLAILLE FERMIERE DE M. CHARDON
saisie au Binchotan, morilles fraîches, millet oignon-persil, velours de bisque 75€

LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN (origine japonaise)
asperges vertes, crème de champignons, pomme soufflée, Béarnaise
accompagné d'un carpaccio de Wagyu 148€

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE FRANCK FAIVRE 30€

LE NUAGE DE BRIE DE MEAUX FERMIER
Kadaïf, ciboulette, olive noire 24€

DESSERTS

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE
Gavotte, mousse légère thym-citron, crème citron, sorbet fraise
sauce thym & Sinaigre artisanal 28€

L'ÉBÈNE
soufflé au chocolat noir, Gianduja, glace vanille & sa Gavotte à la crème noisette 32€

LE KOME
praliné au riz grillé, mousse de genmai, voile de lait de riz et vanille bio de Madagascar
glace sésame noir, copeaux de « *Tartufo Marzuolo* » 38€

Produits Faits Maison
Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris