

ENTRÉES

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR STELUGA

réproulé de topinambour, tourteau

52€

LE TERRE ET MER

*foie gras de canard poêlé, champignons des bois,
bouillon de bonite,*

40€

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES

*oignons doux des Cévennes, lentilles noires bio de chez Mr Ollin,
truffe noire du melanosporum*

48€

PLATS

LE TURBOT CUIT MEUNIÈRE

panais, risotto de sobacha, ravigote

62€

LA LOTTE ET LE LARD DE COLONATA

choux fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle

48€

LE RIS DE VEAU ET LE RIZ SOUFFLE

salsifis, champignons crévés, sauce 'Tio pepe'

58€

LE PIGEON RÔTI

purée de céleri, condiment coing, canelle

52€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)

carottes fanes, girolles, jus yuzukoshô

115€

FROMAGES

LE COMTE 36 MOIS ET LA TRUFFE MELANOSPORUM

20€

DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

île flottante, crème pralinée noisette, caramel beurre-salé

22€

LA BULLE SOUFFLÉE ET LA POMME

gâteau normand, fruit de la passion, cacahuète

24€

LE YUZU ET LE LITCHI DE LA REUNION

baba au rhum, crème yuzu, meringue

22€

Produits Faits Maison

Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris

