



Entrées

- Tartare de veau associé à l'huitre Gillardeau, purée d'avocat et parmesan 40€
 - L'Œuf translucide, girolles, toast de pata negra, kadaïf et velours de champignons 48€
 - Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy 43€
-

Plats

- Le filet de maigre, crémeux d'aubergines, citron caviar et vinaigrette de shiso 46€
 - Le homard, courgettes, tomates confites, mayonnaise au corail et sauce au sarrasin 58€
 - Le carré de porc ibérique, petit pois, artichauts et son jus au tandoori 50€
 - Le ris de veau doré, maïs grillé au binchotan et lard colonnata 58€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, aubergine ronde violette confite, beurre de cacahuète et sésame hume 95€
-
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
 - La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix 15€
-

Desserts

- Les fraises de chez Mr chardon comme une île flottante, sauce anglaise à la fleur d'oranger et sorbet basilic 18€
- La tarte à l'abricot, pistache, gelée d'abricots, crème au thym citron et glace au fromage blanc 18€
- L'interprétation de la cerise associée au chocolat, crème bergamote, gelée de cerise 20€