



Entrées

- Saint-Jacques en carpaccio, rémoulade de topinambour et tourteau, caviar Daurenki de chez Pétrossian et parfum de pamplemousse 42€
 - L'Œuf translucide en raviole, compotée d'oignons doux, émulsion au lard de la forêt noir et sauce à la truffe mélanosporum 48€
 - Camaïeu de Fruits de mer, croustillant de sarrasin et crème d'avocat 38€
 - La Saint-Jacques poêlée, foie gras de canard, shitakés et mousse d'héliantis 38€
-

Plats

- Le dos de Cabillaud, poêlée de racines de lotus et énoki, mini légumes de chez Eric Roy et émulsion coquillages 45€
 - Le Saint Pierre, poireaux et choux fleur, coulis d'épinard et beurre blanc au wasabi 52€
 - La Canette de Dombes, embeurré de choux, betterave crapaudine et pressé de carotte 42€
 - Le Ris de Veau poêlé, mini légumes de chez Eric Roy, mousse de topinambour et sauce au cidre 58€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, roulé de pomme de terre au hadock, mini navets d'Eric Roy, et condiment oignon et gingembre 95€
-

Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€

La mousse de chèvre, huile d'olive Colombino, sirop d'hibiscus et toast brioché 15€

Desserts

- Le Fruit de la passion et la Mangue comme un vacherin et vanille glacée 18€
- Le Pomelo associé au Yuzu, sablé croquant et tuile chocolat blanc 18€
- La Bulle de sucre soufflée, litchi, crumble de citron vert et émulsion à la fleur d'oranger 20€