



Entrées

- Le Foie gras de canard poêlé, compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboise, et émulsion de persil 40€
 - L'œuf translucide, asperges vertes de Pertuis, caviar, émulsion d'oignons doux des Cévennes, velouté d'asperges et parmesan 42€
 - Le tourteau, purée de choux fleur, gelée de crustacés, caviar Daurenki et les langoustines en jus de coco/gingembre 48€
-

Plats

- La Saint-Pierre cuit au beurre de sarrasin, girolles, amandes fraîches, tomates confites et pâte à l'encre de sèche 48€
 - Le Homard bleu, petits pois à la française, pomme de terre de Noirmoutier et carpaccio champignons de Paris 58€
 - Le Ris de Veau poêlé, purée de carottes parfumée à la cannelle, mini-légumes du jardin d'Eric Roy et sauce au cidre 48€
 - Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, pommes de terre de Noirmoutier, crémeux d'oignons et sauce béarnaise au yuzu 90€
 - Le Pigeon rôti, boulgour façon ras el hanout et parfum de menthe, tuile de semoule et jus de cuisson 48€
-

Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 19€

Le Chèvre frais à l'hibiscus et huile d'olive "Taggascia", salade de mesclun à la levure de bière 15€

Desserts

- Le Yuzu comme une tarte sablée, crème de noix de coco, meringue et glace au thé grillé "Hojitcha" 18€
- Les Fraises au lait, crumble pistache, mousse fromage blanc, sorbet au lait et sauce shiso rouge 18€
- La Cerise en trois façons, crème de chocolat aux amandes, en nage épicée au Porto et façon Tiramisù 20€