



Entrées

- La Saint-Jacques en carpaccio, rémoulade de topinambour et tourteau, caviar Daurenki de chez Pétrossian et parfum de pamplemousse 42€
 - L'Œuf translucide, truffe blanche tuber magnatum, velours de choux fleur et émulsion aux champignons 48€
 - L'Encornet en tagliatelles, velouté de coco de Paimpol, concassé de tomate et sauce au chorizo 38€
 - La Saint-Jacques en tartare associée au foie gras de canard, betterave et émulsion aux poireaux 38€
-

Plats

- Le Turbot, crème d'hélianthis, poireaux d'Eric Roy, kumquat, baie de la passion et sauce au sarrasin 52€
 - Le dos de Cabillaud, crevette de palamós, crème de choux fleur et lait de coco à la citronnelle 42€
 - Le Ris de Veau poêlé, truffe de Bourgogne, potager de légumes oubliés et soupe d'oignons 52€
 - 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€
 - Le Cabri de Sologne à l'hibiscus et huile d'olive "Colombino" salade de mesclun à la levure de bière 15€
-

Desserts

- La Figue, en tiramisu croustillant, biscuit au café, mousse mascarpone et sorbet au shiso vert 18€
- La Poire, cuite et crue, bavarois praliné, feuille de spéculoos et sauce chocolat Manjari 18€
- La Bulle de sucre soufflée, déclinaison de pomme Fuji et Granny Smith, parfum de cacahuète et émulsion verveine 20€