



Entrées

- L'oursin en sabayon à la truffe, les coqueaux de mer associés aux coques et shiso, la Saint-Jacques juste cuite dans sa coquille, caviar, émulsion de beurre noisette et éclats de châtaignes 42€
- L'œuf translucide, crème d'oignons doux, émulsion de lard fumé de la forêt noire et toast de truffe 38€
- Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de topinambour et tourteau, caviar et parfum de pamplemousse 40€

Plats

- Le Turbot, salsifis confits, crème de topinambour, épinards au sésame et sauce beurre blanc au yuzu 48€
- Le Homard bleu, légumes façon wok, énokis poêlés, pointe d'huile de colza d'Anne Seingier et bisque safranée 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, légumes d'hiver comme un pot au feu, sauce à la moutarde de Meaux et condiment oignon-gingembre 90€
- La Canette des Dombes rôtie, crosnes au beurre demi-sel, touche de betterave et sa cuisse confite accompagnée d'une purée de Kabu 45€

Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 18€

Le chèvre frais en légèreté associé à l'hibiscus, huile d'olive et toast brioché 15€

Desserts

- La bulle de sucre soufflée, litchis de la Réunion, crumble de noisettes et émulsion fleur d'oranger 18€
- Les fruits exotiques, mousse de mangue en neige de coco, fruit de la passion et sorbet banane 18€
- Plaisir chocolaté : le blanc associé à la passion, guimauve au yuzu en voile de biskelia et le noir en crème onctueuse 18€