



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

- La Barbue, 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 bouillon au lait de coco safrané 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, comme un pot au feu, légumes d'hiver, sauce à la moutarde de Meaux et condiment oignon gingembre 90€
 - Le filet de Canette des Dombes rôti, 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 Roquefort glacé, sur une confiture de cerises noires, tuile de noix et salade de mesclun à la levure de bière 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€
-