

ENTRÉES

LE TOURTEAU ET CAVIAR CRISTAL avocat, huile basilic, tomate cocktail	52€
LE THON ROUGE en tartare, betterave chiogga, sauce ajo blanco	45€
L'ŒUF CUIT « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES raviole de champignons, mousseux aux cèpes de la forêt	55€
LE JARDIN D'ERIC ROY Légumes d'eric roy, crème d'oignons, brocoli, sauce césar pecorino	48€

PLATS

LE HOMARD BLEU artichauts, coriandre, sauce coco, citronnelle/curry et brioche vapeur	75€
LA DAURADE SEBASTE fenouil à l'orange et citron, sauce safran la ferme du grand balleau	66€
LE PIGEON RÔTI betterave, figue, vinaigre de myrtilles	70€
LE FILET DE VEAU girolles, purée de chou-fleur	64€
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise, de Kagoshima) croquettes bintje, sauce wasabina, poireaux fumés de la sauvagerie	120€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE sélection de fromages	26€
LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX associé à l'olive et au pollen	18€

DESSERTS

LES FIGUES raviole fromage blanc citron vert, rôti au romarin	26€
LA POIRE ET LE CHOCOLAT cardamome et crème chocolat bio andoa	26€
LA POMME ET LA PASSION streusel cannelle, mousse vanille, sauce caramel	28€