

## ENTRÉES

SASHIMI DE SAINT-JACQUES 45€  
betterave, noix fraîche, baie de shiso, sauce coquillages

L'ŒUF CUIT A LA TRUFFE MELANOSPORUM 58€  
risotto de topinambour, émulsion au lard de la forêt noire, comté 36 mois

LE POIREAU FUMÉ DE LA SAUVAGERIE 43€  
chèvre frais des Vosges, crumble cacahuète, truffe mélanosporum

## PLATS

LE BARBUE ET LE CAVIAR CRISTAL 75€  
le couteau, sauce vin jaune, radis rouge et green meat, bouillon de kombu

LE CABILLAUD 60€  
mini légumes de chez Eric Roy, lentille JP Olin, sauce maviar au citron

LE PIGEON RÔTI D'ANJOU 70€  
endive braisée, confit de coing au safran de la ferme du grand Balleau

LE CARRE DE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN 64€  
purée de panais, sarrasin, châtaigne, sauce romarin

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) 120€  
salsifi au miel, échalote confite à la bordelaise

## FROMAGES

FRANCK FAIVRE 26€  
sélection de fromages

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX 18€  
associé à l'olive et au pollen

## DESSERTS

L'EXOTIQUE 26€  
mousse coco au gingembre, banane, sauce mangue citron vert

LA POIRE ET LE CHOCOLAT 26€  
cardamome et crème chocolat bio andoa

L'AGRUMES 28€  
pomelos, confit kumquat, nuage jasmin

Produits Faits Maison , Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris