

ENTRÉES

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR STELUGA <i>rémoulade de topinambour, tourteau</i>	52€
LE TERRE ET MER <i>foie gras de canard poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite,</i>	40€
L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES <i>oignons doux des Cévennes, lentilles noires bio de chez Mr Ollin, truffe noire du melanosporum</i>	48€

PLATS

LE TURBOT CUIT MEUNIERE <i>panais, risotto de sobacha, ravigote</i>	62€
LA LOTTE ET LE LARD DE COLONATA <i>choux fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle</i>	48€
LE RIS DE VEAU ET LE RIZ SOUFFLE <i>salsifis, champignons crévés, sauce 'Tio pepe'</i>	58€
LE PIGEON RÔTI <i>purée de céleri, condiment coing, canelle</i>	52€
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) <i>carottes fanes, girolles, jus yuzukoshô</i>	115€

FROMAGES

LE COMTE 36 MOIS ET LA TRUFFE MELANOSPORUM	20€
--	-----

DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>ile flottante, crème pralinée noisette, caramel beurre-salé</i>	22€
LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME <i>gâteau normand, fruit de la passion, cacahuète</i>	24€
LE YUZU ET LE LITCHI DE LA REUNION <i>baba au rhum, crème yuzu, meringue</i>	22€