

ENTRÉES

LE CAVIAR KRISTAL DE LA MAISON KAVIARI cigare en feuille de brick, chair de tourteau, tofu artisanal de Monsieur Suzu	68€
LES DEMOISELLES DU GRAND LARGE en tartare, radis rose, pomelos, consommé au gingembre, mayonnaise aux herbes	55€
L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES petits pois à la menthe, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée	60€
LES ASPERGES BLANCHES DES 4 VENTS Guanciaie, riz torréfié, sauce carbonara	52€

PLATS

LE LIEU JAUNE & SAKURA feuille de cerisier, crémeux carotte-orange, poireau et extraction d'huile d'herbes	72€
LE POISSON TUILE « AMA DAI » ET SES ÉCAILLES SOUFLÉES asperges blanches, kinako, cacahuètes, daïkon	78€
LE RIS DE VEAU AUX ÉPICES ORIENTALES mousseux pois chiches, mini-légumes d'Éric Roy, condiment citron de Menton	85€
LA VOLAILLE FERMIÈRE DE MONSIEUR CHARDON saisie au Binchotan, morilles fraîches, millet, moutarde de Meaux & miso	75€
LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN <i>origine japonaise</i> asperges vertes, crème de champignons, pomme soufflée, Béarnaise <i>accompagné d'un carpaccio de Wagyu</i>	148€

FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES PAR FRANCK FAIVRE	30€
LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER Kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€

DESSERTS

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE Gavotte, mousse légère thym-citron, crème citron, sorbet fraise sauce thym & Sinaigre artisanal	28€
L'ÉBÈNE soufflé au chocolat noir, Gianduja, glace vanille & sa Gavotte à la crème noisette	32€
LE KOMÉ praliné au riz grillé, mousse de genmai, voile de lait de riz et vanille bio de Madagascar glace sésame noir, truffe noire du Périgord givrée	38€

