



L'OURSIN ET LA CAROTTE  
gelée de carotte, vinaigre de citron calamansi,  
purée de carotte au gingembre

---

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

---

LA BARBUE ET LE CAVIAR CRISTAL  
le couteau, sauce vin jaune, radis red et green meat,  
bouillon de kombu

---

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

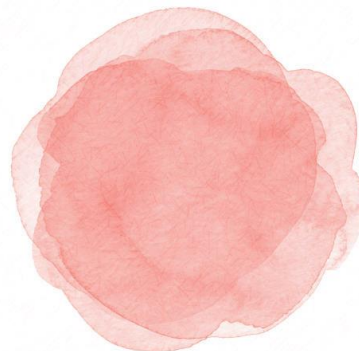
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp +30€)  
salsifi au miel, échalote confit à la bordelaise

---

FRANCK FAIVRE  
Sélection de fromages

---

L'AGRUMES  
pomelos, confit kumquat, nuage jasmin



INSPIRATION AU VOYAGE en 6 haltes à 165€

servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

L'harmonie Mets et vins à 105€  
sélection de 6 verres de vin de 8cl