

ENTRÉES

LE CAVIAR DAURENKI saint-jacques, tourteau, avocat	52€
SASHIMI DE SAINT-JACQUES betterave, noix fraîche, baie de shiso, sauce coquillage	45€
L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES raviole de cèpe, émulsion au lard de la forêt noire	55€
LE POIREAU CRAYON chèvre des Vosges, crumble noisette, vinaigrette truffée	43€

PLATS

LE HOMARD BLEU artichauts, coriandre, sauce coco, citronnelle/curry et brioche vapeur	75€
LE CABILLAUD mini légumes de chez Eric Roy, lentille JP Olin, sauce maviar au citron	60€
LE PIGEON RÔTI betterave, figue, girolles, vinaigre de myrtilles	70€
LE CARRE DE PORC IBERIQUE purée de kabocha, sarrasin, châtaigne, sauce romarin	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

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

