

## ENTRÉES

LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE <i>nectarine, courgette de Nice crème de béarnaise</i>	65€
LE FOIE GRAS DE CANARD ET L'ANGUILLE FUMÉE <i>asperges sauvages, betterave, jus de granny Smith</i>	40€
L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES <i>petits pois, menthe poivrée de Milly, Pata Negra Bellota, focaccia</i>	45€
LA GRENOUILLE AU PANKO <i>artichauts, ail noir, persil, wasabina</i>	38€

## PLATS

LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE <i>poireaux grillés, artichauts poivrade, coriandre, ravigote</i>	62€
LE LIEU JAUNE ET SAUCE TOMATE CŒUR DE BŒUF <i>aubergine violette, bouillon, pignons de pins, pesto</i>	52€
LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA <i>pois doux, aubergine, carottes fanes</i>	58€
LE PORC IBERIQUE AU BINCHOTAN <i>girolles en duxelle, légumes de chez Eric Roy, jus aux échalotes</i>	48€
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) <i>polenta, cresson, tartare et pommes soufflées</i>	95€

## FROMAGES

FRANCK FAIVRE <i>Sélection de fromages</i>	20€
LA CHÈVRE ET LA CAROTTE <i>granité, huile d'olive au basilic, gelée de tomate</i>	15€

## DESSERTS

LE CHOCOLAT ET L'ESTRAGON <i>cerises, amandes fraîches, cannelle</i>	20€
LA PÊCHE ET LA VERVEINE <i>sablé breton, granité, fleur d'oranger</i>	21€
LA FRAISE AUX FEUILLES DE SHISO <i>sorbet rhubarbe, mousse noix de coco, huile végétale</i>	20€