



Entrées

- Les Asperges des Landes, jambon Ibérique, truffe hachée, œufs mimosa et duxelle de champignons 40€
 - L'Œuf translucide, morilles de chez Hugo Augé, émulsion au lard colonata et velours de champignons 48€
 - Carpaccio de Hiramasa, caviar Daurenki, pesto au shiso et salade de mini légumes de chez Eric Roy 43€
-

Plats

- L'aile de Raie dorée, choux doux, purée de Roseval et beurre blanc au sarrasin 46€
 - Le Turbot, asperge blanche des Landes, purée d'asperge verte et sauce gribiche 58€
 - Le filet de bœuf Angus, crème de choux fleur, crumble de cacahuète et échalotes confites au Porto 50€
 - Le carré d'agneau de lait de Pyrénées, gigot confit, coulis de piquillos et légumes de chez Eric Roy 58€
 - Le Bœuf *Wagyu A5*, origine japonaise 95€
-
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 20€
 - La mousse de brie de Nangis, huile d'olive Colombino et tuile de noix 15€
-

Desserts

- Le pomelos, crème à la menthe, crumble praliné et glace au chocolat blanc 18€
- Le Citron en tarte, mousse de thé Earl Grey et sorbet yuzu miel 18€
- La Fraise et chocolat blanc en sphère, mousse mascarpone à la vanille et sorbet pistache 18€