

A la carte

En entrée

Crevettes sauvages marinées au Saké et cuite à la flamme, texture carottes, gingembre, quinoa lime et coriandre, asperges thaï, sorbet mangue et tuile encre de seiche 26

Espadon préparé en tartare, sauce gribiche, huitre Gillardeau, radis, œufs de caille, caviar et sponge cake aux petits pois 26

Filet de bar, soupe de poisson, espuma de rouille, bulots en persillade et croutons 28

Petit vol au vent de volaille fermière, foie gras poêlé, truffe d'été et jus de cèpes 28

En plat

Gros sébaste cuit sur peau, poireaux, shiitake, anguille fumée, maïs et bouillon Miso 32

Magret de canard, figues, belle de Fonteney, haricots, girolles, Xérès, noix de Pécan et moutarde violette 33

Dos de Turbot, purée de légumes racines, asperges blanches, févettes, Lard de Colonatta, truffes et jus de viande 34