

Entrées

Ravioles de topinambour Persil, beurre blanc au raifort	75 €
Langoustines pochées Sauce à l'oseille, figue, poutargue	110 €
Rouget grillé aux girolles Oreille de cochon, encre de seiche	80 €

Plats

Pêche de petit bateau Cèpes crus, jus de telline, tête de veau	115 €
Homard bleu Corail, 'nduja de Calabre, épinards	135 €
Caille de Duplantier Sparassis au vin jaune, crevettes bouquet, fleur d'ail	95 €

Desserts

Clafoutis aux mirabelles Glace à la vanille	45 €
Tarte chocolat noir Thé oolong	45 €