

Entrées

Ris de veau laqué Sauce grenobloise	85 €
Noix de Saint-Jacques de plongée Gwell à la betterave, caviar osciètre	105 €
Rouget au « Binchotan » Risotto de lentilles à l'encre, oursins de Bretagne	85 €

Plats

Pêche de petit bateau Millefeuille de céleri aux algues, ragoût de coquillages au Pimento	115 €
Homard bleu Artichaut en barigoule, jus à l'huile de 'nduja	135 €
Filet de chevreuil Façon Rossini	120 €
Caille de Duplantier Ragoût de viande, radicchio de Trévisé au vieux balsamique	95 €

Desserts

Fleur de sarrasin Namelaka condimenté au sarrasin et cidre brut, tuiles croustillantes cacaotées	35 €
Nuage de maïs toasté Glace presque au chocolat, gel de thé fumé	35 €
Tagliatelle pomme et châtaigne Crème châtaigne et vanille de Tahiti, éclats de châtaigne et tagliatelle de pomme imprégnées	35 €