

Entrées

Ris de veau laqué 85 €
Sauce grenobloise

Noix de Saint-Jacques de plongée 105 €
Gwell à la betterave, caviar oscière

Rouget au « Binchotan » 85 €
Risotto de lentilles à l'encre, oursins de Bretagne

Plats

Pêche de petit bateau 115 €
Millefeuille de céleri aux algues,
ragoût de coquillages au Pimento

Homard bleu 135 €
Au barbecue, courge kabocha

Filet de chevreuil 120 €
Façon Rossini, truffe noire du Périgord

Caille de Duplantier 95 €
Pressé de céleri aux algues, ragout de viande

Desserts

Fleur de sarrasin 35 €
Namelaka condimenté au sarrasin et cidre brut,
tuiles croustillantes cacaotées

Souvenir de maïs toasté 35 €
Glace presqu'au chocolat, gel de thé fumé

Tagliatelle pomme et châtaigne 35 €
Crème châtaigne et vanille de Tahiti,
éclats de châtaigne et tagliatelle de pomme imprégnées

Le nuage du verger 35 €
Bouillon d'agrumes perlé à l'huile d'olive
sorbet aux herbes et condiments citron Meyer