

## *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 Pimenton	115 €
Homard bleu Au barbecue, courge kabocha	135 €
Filet de chevreuil Façon Rossini, truffe noire du Périgord	120 €
Caille de Duplantier Pressé de céleri aux algues, ragout de viande	95 €

## *Desserts*

Fleur de sarrasin Namelaka condimenté au sarrasin et cidre brut, tuiles croustillantes cacaotées	35 €
Souvenir 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 €
Le nuage du verger Bouillon d'agrumes perlé à l'huile d'olive sorbet aux herbes et condiments citron Meyer	35 €