

Entrées

Asperge verte de Sologne	80 €
Sauce pistache, herbes de printemps	
Raviole ouverte de la mer	105 €
Caviar osciètre, fèves, artichaut	
Ris de veau laqué	85 €
Sauce grenobloise	

Plats

Pêche de petit bateau	115 €
Vierge aux algues, pil pil à l'ail des ours, Agretti	
Homard bleu	135 €
Petit pois à la française, sucrine, umeboshi	
Agneau de lait des Pyrénées	120 €
Sarrasin, morilles et anguilles fumées	
Caille de Duplantier	95 €
Betterave au poivre Sichuan, Ragoût, sardine marinée	

Desserts

Fleur de sarrasin	35 €
Namelaka condimenté au sarrasin et cidre brut, Tuiles croustillantes cacaotées	
Souvenir de maïs toasté	35 €
Glace presque 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	