

Entrées

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

Plats

Pêche de petit bateau Vierge aux algues, pil pil à l'ail des ours, Agretti	115 €
Homard bleu Petit pois à la française, sucrine, umeboshi	135 €
Agneau de lait des Pyrénées Sarrasin, morilles et anguilles fumées	120 €
Caille de Duplantier Betterave au poivre Sichuan, Ragoût, sardine marinée	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 €
Jardin de fraises Fraîcheur herbacée, crème fermière et tuiles feuilletées	35 €
Nèfles en feuillet d'amande Citron meyer confit, Sabayon rubané à l'amaretto blanc	35 €