

Entrées

Rouget grillé sur la peau Terrine de pied d'agneau, algues du Croisic	85 €
Ris de veau laqué Sauce grenobloise, caviar osciètre	115 €
Vol-au-vent Fricassée de crêtes de coq, carpaccio de cèpes, parmesan	65 €

Plats

Pêche du jour Épinards grillés au basilic, jus de coquillages au kimchi	115 €
Homard saisi au barbecue Betteraves, hibiscus, sabayon coraillé	125 €
Carré d'agneau des Pyrénées Morilles des pins au vin jaune, crevettes bouquet, chimichurri	95 €
Canard colvert Pomme boulangère, anguille fumée, jus aux olives taggiasche	105 €

Desserts

Le Maïs Cacao, Thé fumé, Miso	35 €
Le Chocolat L'héritage de Carême	35 €
La Figue Amande, Lait Ribot, Framboise	35 €