

Zéphyr de Saint-Jacques - Sabayon de sous-bois Scallops mousse - mushrooms foam	35
Veau et anguille finement taillées au couteau - Dashi à la bergamote Veal and eel tartar - Bergamot dashi	39
Langoustine de nos côtes - Nuée de vadouvan Scampi in many ways - Vadouvan cloud	59
Saint Pierre poudré de cèpes - Ivre de Champagne Saint-Pierre dusted with pocini - Champagne sauce	49
Barbue de ligne - Velours barigoule Steamed Brill fish - Barigoule smooth	59
Faux-filet de boeuf Black Angus - Jus court parfumé d'amande Black Angus beef sirloin - Almond-Infused Cooking Jus	49
Ris de veau braisé - Elixir du Jura Roasted sweetbread - Jura Elixir	59
Plateau de fromages affinés Cheese tray	18
La frécinette - Givre de rhum brun Banana - Crushed ice brown rum	19
Le café - Rosace croustillante Coffee - Crispy waffle	19
Le chocolat «Bahibé» - Nectar de fèves torréfiées «Bahibé» chocolate - Nectar of Roasted Cacao Beans	19