

Moule de Bouchot - Nuage d'une marinière Bouchot mussels - Marinière foam	39
Veau et anguille finement taillées au couteau - Dashi à la bergamote Veal and eel tartar - Bergamot dashi	39
Soupe d'artichaut - Truffe noire Melanosporum Artichoke soup and Black Truffle	79
Zéphyr de langoustine et Truffe noire - Elixir de vin jaune Langoustine zephyr and Black Truffle - Yellow wine elixir	79
Saint Pierre de ligne- Sabayon infusé aux algues Saint-Pierre - Seaweed foam	55
Barbue de ligne - Velours barigoule Steamed Brill fish - Barigoule smooth	59
Bar de ligne et caviar Daurenki - Elixir du Jura Sea bass and Daurenki caviar - Jura Elixir	89
St Jacques confite et Truffe noire - Extraction de topinambour Candied scallops and Black Truffle - Jerusalem artichoke extraction	89
Longe de veau fermière - Consommé aux essences de verveine Veal loin - Verbena consommé	55
Selle d'agneau - Essence de sa cuisson au sautoir Saddle of lamb - Essence of its cooking juice	59
Volaille de Champagne et Truffe noire - Sauce poulette Champagne poultry and Black Truffle - Poulette sauce	89
Plateau de fromages affinés Cheese tray	18
Yuzu en crémeux - Sésame noir givré Yuzu cream - Frozen black sesame	19
La rûche de Mr et Mme Bernier - Réduction acidulée Honey from the region - citrus reduction	19
La tarte tiède «Macaé» - Ecume cacahuète Slightly warm tart - Peanut foam	19
Poire et Truffe noire - Dans l'esprit d'une crème brûlée Pear and Black Truffle like «Crème brûlée»	39