

Veau et anguille finement taillées au couteau - Dashi à la bergamote Veal and eel tartar - Bergamot dashi	39
Morilles soufflées de langoustine- Velours de vin jaune Morels soufflé with langoustine – Vin jaune velvet	49
Barbue de ligne - Velours barigoule Steamed Brill fish - Barigoule smooth	59
Bar de ligne - Elixir du Jura Sea bass - Jura Elixir	59
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
Plateau de fromages affinés Cheese tray	18
La pomme caramélisée - Espuma sarrasin Caramelized apple - Buckwheat foam	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