

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière Bouchot mussels - Marinière foam	39
Bar et salicorne - Vinaigrette d'extraction de courge Sea bass and samphire – Squash extraction vinaigrette	39
Homard bleu en raviole - Velours de sous-bois Blue lobster raviole - Cep mushroom foam	59
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues Seared Langoustine – Iodized Seaweed sabayon	59
Saint-Jacques de nos côtes - Céleri fumé Scallops from our coasts – Smoked celeriac	59
Accompagné de Truffe Blanche d'Alba - Tuber Magnatum Pico	129
Saint-Pierre grillé à la flamme - Variations de pommes de terre Flame-grilled John Dory – Potato variations	69
Perdreau rôti et béatilles – Miroir de betteraves Roasted Partridge and Giblets – Beetroot Mirror	59
Longe de veau et champignons de M.Mazurier – Elixir de vin jaune Veal and mushrooms from Mr.Mazurier – Yellow wine sauce	59
Ris de veau doré au sautoir - Consommé aux essences de gingembre Roasted sweetbread - Ginger infused consommé	69
Lièvre à la royale - Antonin Carême Hare «à la royale» - Antonin Carême	75
Plateau de fromages affinés Cheese tray	18
La pomme caramélisée - Espuma sarrasin Caramelized apple - Buckwheat foam	19
Le chocolat Macaé – Acidulé de jus de fève de cacao Macaé chocolat – Juice of cacao bean	19
Le soufflé au Grand Marnier - Vanille de Tahiti Grand Marnier soufflé - Tahitian vanilla	25
Un peu d'attente pour beaucoup de légèreté – 20 min	

- Toutes nos viandes sont d'origine française - Tous nos plats sont faits maison - Menu enfant sur demande - Menu végétarien sur demande