

Petits pois et pamplemousse - Jus d'extraction des cosses Green peas and grapefruit - Juice extracted from pea pods	29
Asperges vertes et anguilles fumées - Velouté au champagne Green asparagus and smoked eel - Champagne velouté	35
Morilles de la forêt d'Argonne - Elixir du Jura Morels from the forest of Argonne - Jura Elixir	39
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues Seared Langoustine – Sea-flavoured sabayon	55
Omble chevalier et pommes délicatesses confites - Condiment algues et livèche Arctic char and Délicatesse confit potatoes – Seaweed and lovage condiment	49
Saint-Pierre grillé à la flamme - Variations de pommes de terre Flame-grilled John Dory – Potato variations	59
Canard de Madame Burgaud – Petits légumes à l'ail des ours Madame Burgaud duck – Baby vegetables with wild garlic	49
Ris de veau doré au sautoir - Millefeuille de courge Golden pan-seared sweetbread – Squash millefeuille	59
Chevreuril confit au genièvre - Miroir de betteraves Venison confit with juniper - Beetroot mirror	59
Plateau de fromages affinés Aged cheese board	18
Les agrumes meringués - Sorbet citron menthe fraîche Citrus with meringue – Lemon and fresh mint sorbet	18
Le chocolat Macaé – Acidulé de jus de fève de cacao Macaé chocolate – Tangy cacao bean juice	18
Le soufflé exotique - Glace poivre Sichuan Exotic soufflé – Sichuan pepper ice cream	22
Un peu d'attente pour beaucoup de légèreté – 20 min	