

Petits pois et pamplemousse - Jus d'extraction des cosses
Green peas and grapefruit - Juice extracted from green peas

Asperges vertes et anguilles fumées - Velouté au champagne
Green asparagus and smoked eel - Champagne velouté

Omble chevalier et pommes délicatesses confites - Condiment algues et livèche
Arctic char and candied potatoes - Seaweed and lovage condiment

Saint-Pierre grillé à la flamme - Variation de pomme de terre
Flame-grilled John Dory - Potato variations

Longe de Veau dorée au sautoir - Petits légumes à l'ail des ours
Pan-Seared Veal Loin - Baby vegetables with wild garlic

La rhubarbe dans tous ses états - Sublimée par la vanille de Madagascarconfit
Rhubarbe in all its forms - Enhanced with Madagascar vanilla

Le nuage cappuccino - Glace amandes
The cappuccino cloud - Almond ice cream

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€
Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€
Menu en 6 Séquences - 125€ - Mets & Vins 220€