

Truite marinée aux baies roses - Velouté d'amandes et cerises Pink Peppercorn-Cured Trout - Almond Velouté and Cherries	29
Variations de tomates - Essence de leurs eaux Tomato Variations - Essence of their waters	35
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues Seared Langoustine - Iodized Seaweed 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
Longe de Veau dorée au sautoir - Petits légumes à l'ail des ours Pan-Seared Veal Loin - Baby vegetables with wild garlic	49
Ris de veau doré au sautoir - Brocoletti grillé à la flamme Golden pan-seared sweetbread - Flame-grilled broccolini	59
Agneau de Lozère - Miroir de betteraves Lamb from Lozère - Beetroot Mirror	59
Plateau de fromages affinés - Confiture Poire et fève de tonka Cheese tray - Pear and tonka bean jam	18
Les agrumes enmeringuées - Sorbet citron menthe fraîche Citrus with meringue - Lemon and fresh mint sorbet	18
La rhubarbe dans tous ses états - Sublimée par la vanille de Madagascar Rhubarbe in all its forms - Enhanced with Madagascar vanilla	18
Le soufflé chocolat - Éclat de Cerise Chocolate soufflé - Cherry Burst	22
Un peu d'attente pour beaucoup de légèreté - 20 min	