

Variations de tomates - Essence de leurs eaux Tomato variations - An essence of their juices	29
Truite marinée aux baies roses - Velours d'amandes et cerises Pink peppercorn-cured trout - Almond velouté and cherries	35
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues Lightly seared langoustine - Iodized Seaweed sabayon	55
Merlu de ligne confit et pommes délicatesses - Condiment algues et livèche Line-caught confit Hake and Dégustation 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 - Courgettes violon à l'huile de noix Pan-seared Veal loin – Trombetta squash with walnut oil	49
Ris de Veau doré au sautoir - Tarte fine de girolle à l'oseille Pan-seared Veal Sweetbreads – Girolle and sorrel tarte fine	59
Boeuf Black Angus - Brocoletti grillé à la flamme Black Angus Beef - Flame-grilled broccolini	59
Plateau de fromages affinés - Confiture Poire et fève de tonka Cheese tray - Pear and tonka bean jam	18
La fraise acidulée - Glace épicée The tangy strawberry - Spruce ice cream	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	