Bar de ligne “kombujime” - Essence de coquillages
Line-Caught Sea Bass “kombujime” - Shellfish Essencees

***

Artichaut et tapioca - Velours d’une barigoule
Artichoke and tapioca - Barigoule foam

***

Dorade royale - Extraction anisé de pomme Granny Smith
Gilthead Sea Bream - Granny Smith apple and anise extraction

***

Homard en fin carpaccio - Sabayon vadouvan
Lobster carpaccio - Vadouvan sabayon

***

Volaille jaune de Champagne - Aubergine confite au cajun
Yellow Champagne poultry – Cajun-glazed aubergine

***

Le chocolat Macaé - Crémeux et glace pralinée cacahuète
Macaé chocolate - Crémeux and peanut praline ice cream

***

La Poire dans tous ses états - Sublimée par la châtaigne
Pear in All Its Forms — Enhanced by Chestnut

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