



## Les entrées

<b>La couleur des betteraves</b> feuilles, fleurs et racines	42€
<b>Le bar de ligne au caviar</b> petit lait et kombu royal	69€
<b>Le végétal en pot-au-feu</b> huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf	48€
<b>Les coquilles Saint-Jacques « éclatées »</b> café et marsala (supplément truffe blanche 30€)	52€

## Les poissons

<b>Le rouget barbet croustillant</b> chou-fleur et poivre noir de Kerala	58€
<b>Tout le turbot</b> champignons d'automne et thé fumé	72€

## Les viandes\*

<b>Ris de veau au sautoir</b> « al pil-pil » sèche et salsifis	69€
<b>Le filet de bœuf à la royale</b> civet d'oursins, pommes dauphine	66€
<b>Palombe et foie gras en croûte de céréales</b> panais, genièvre et chocolat grand cru	58€

## Les fromages

<b>Notre sélection de fromages affinés</b>	25€
--	-----

## Les desserts

<b>La noisette en variation</b> cascara et citron vert	24€
<b>Le miel de printemps</b> patates douces et pamplemousse	24€
<b>L'ananas en croûte de sel</b> caramel, gingembre et noix de coco	24€
<b>Le riz au lait à la vanille de Tahiti et truffe blanche</b> beurre noisette et sarrasin	38€

## Menu pour l'ensemble de la table

### Menu Truffe blanche

280€

4 plats servis au déjeuner comme au dîner

**Les coquilles Saint-Jacques « éclatées »** 82€

café et marsala

**Les ravioles de mon enfance** 60€

chanterelles et châtaignes

**Le turbot rôti** 110€

champignons d'automne et thé fumé

**Le riz au lait à la vanille de Tahiti** 38€

beurre noisette et sarrasin

### Accord mets et vins

65€

4 verres

## Menus pour l'ensemble de la table

### Découverte 135€

4 plats servis au déjeuner comme au dîner

**La couleur des betteraves**, feuilles, fleurs et racines

**Le foie gras de canard à la cire d'abeille**, safran et thym

—————  
**Le rouget barbet croustillant**, chou-fleur et poivre noir de Kerala  
ou

**Le ris de veau au sautoir**, seiche et pil-pil

ou

**Le lièvre à la royale** (supplément 25€)

—————  
**La noisette en variation**, cascara et citron vert

Accord mets et vins Découverte 65€ 4 verres

### Identité 185€

servis uniquement au dîner, jusqu'à 21h30

**Le bar de ligne au caviar**, petit lait et kombu royal

**Le végétal en pot-au-feu**, huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf

**Le foie gras de canard à la cire d'abeille**, safran et thym

**Les coquilles Saint-Jacques « éclatées »**, café et marsala  
(supplément truffe blanche 25€)

**Le rouget barbet croustillant**, chou-fleur et poivre noir de Kerala

**Le lièvre à la royale**

**Le miel de printemps**, patates douces et pamplemousse

**La noisette en variation**, cascara et citron vert

Accord mets et vins Identité 140€ 6 verres

\* Viandes d'origine France et U.E. / Liste des allergènes sur demande, tous nos prix sont en TTC service compris