

Les entrées

La couleur des tomates anciennes shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger	42€
Le bar de ligne au caviar petit lait et kombu royal	69€
Le végétal en pot-au-feu huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf	48€

Les poissons

Le rouget barbet croustillant chou-fleur et poivre noir de Kerala	58€
Tout le turbot petits pois, basilic et truffes	72€

Les viandes*

Le pigeon de Mesquer et foie gras en croûte artichaut et olives noires	62€
Le filet de bœuf à la royale salade croustillante et pommes dauphine	68€

Les fromages

Notre sélection de fromages affinés	25€
--	-----

Les desserts

Fleur de rhubarbe lait d'amande et marjolaine	24€
Variétés de fraises noix de coco, basilic Thaï	24€
Chocolat grand cru pistache de Bronte et shiso rouge	24€

Menus pour l'ensemble de la table

Découverte 135€

4 plats servis au déjeuner comme au dîner

La couleur des tomates anciennes,
shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger

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

Miel de printemps, patates douces et pamplemousse

Accord mets et vins Découverte 65€ 4 verres

Identité 185€

7 plats servis uniquement au dîner, jusqu'à 21h30

Le caviar en amuse-bouche

La couleur des tomates anciennes
shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger

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

Le ris de veau au sautoir
seiche et pil-pil

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

ou

Le homard bleu à la feuille de sakura
jus civet, cerises-estragon (supplément 28€)

Miel de printemps, patates douces et pamplemousse

Chocolat grand cru
pistache de Bronte et shiso rouge

Accord mets et vins Identité 140€ 6 verres