

## Les entrées

<b>La couleur des tomates anciennes</b> shiso vert, mozzarella à la fleur d'oranger	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€

## Les poissons

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

## Les viandes\*

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

## Les fromages

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

## Les desserts

<b>La noisette en variation</b> cascara et citron vert	24€
<b>La mirabelle et le pois chiche</b> meringue et zaatar	24€
<b>L'ananas en croûte de sel</b> caramel, gingembre et noix de coco	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

**Miel de printemps, patates douces et pamplemousse**

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

Accord mets et vins Identité 140€ 6 verres