Les entrées

La couleur des betteraves feuilles, fleurs et racines	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€
<u>Les poissons</u>	
Le rouget barbet croustillant chou-fleur et poivre noir de Kerala	58€
Tout le turbot morilles des pins, cèpes, girolles et thé fumé	72€
<u>Les viandes*</u>	
Ris de veau au sautoir « al pil-pil » seiche et salsifis	69€
Le filet de bœuf à la royale civet d'oursins, pommes dauphine	66€
Palombe et foie gras en croûte de céréales panais, genièvre et chocolat grand cru	58€
<u>Les fromages</u>	
Notre sélection de fromages affinés	25€
<u>Les desserts</u>	
La noisette en variation cascara et citron vert	24€
La mirabelle et cicer meringue et zaatar	24€
L'ananas en croûte de sel 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 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

OΠ

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

Iden<u>tité</u> 185€

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

Le caviar en amuse-bouche

La couleur des betteraves

feuilles, fleurs et racines

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

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