

## Les entrées

**Les asperges vertes de Provence en vapeur d'herbes** 42€  
agrumes et burrata

**Le maquereau et aubergine brûlés à la flamme** 39€  
radis de printemps et poutargue

**Le bar de ligne mariné aux algues** 50€  
lait et œufs de poisson

- juste caviar 78€

**Le végétal en pot-au-feu** 48€  
huître rose Tarbouriech et moelle de bœuf

## Les poissons

**Le rouget barbet croustillant** 58€  
chou-fleur et poivre noir de Kerala

**Tout le turbot** 68€  
mousserons des prés et réglisse

## Les viandes\*

**Le ris de veau au sautoir** 69€  
seiche et pil-pil

**Le pigeon de Mesquer et foie gras en croûte** 62€  
artichaut et olives noires

**Le filet de bœuf à la royale** 68€  
salade croustillante et pommes dauphine

## Les fromages

**Notre sélection de fromages affinés** 25€

## Les desserts

**Fleur de rhubarbe** 24€  
lait d'amande et marjolaine

**Variétés de fraises** 24€  
noix de coco, basilic Thaï

**Chocolat grand cru** 24€  
pistache de Bronte et shiso rouge

## Menus pour l'ensemble de la table

### Découverte 135€

4 plats servi au déjeuner et au dîner

**L'asperge verte de Provence en vapeur d'herbes**  
agrumes et burrata

**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 filet de bœuf à la royale**  
salade crouillante et pommes dauphine

**Dessert au choix**

### Accord mets et vins Découverte 65€

4 verres

### Identité 185€

7 plats servi uniquement au dîner jusqu'à 21h30

**L'asperge verte de Provence en vapeur d'herbes**  
agrumes et burrata

**Le bar de ligne mariné aux algues**  
lait, œufs de poisson et caviar

**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 douce et pamplemousse**

**Chocolat grand cru**  
pistache de Bronte et shiso rouge

### Accord mets et vins Identité 140€

6 verres