

A la carte

En entrée

Langoustine et Saint-Jacques marinées, ail noir, anchoïade, belles de Fonteney et noisettes	25
Cobia snacké, maki de King Crabe, sésame et Wasabi, ramonasse et granité de gingembre et soja	25
Le filet de bar rôti sur peau, choux fleur, coquillage, parfum d'anis et coulis d'estragon	27
L'œuf parfait à 63°, filet de caille, lentille Mungho, Ibérique, bouillon de foie gras	27

En plat

Lotte rôtie aux épices, courgettes grillées, mange-tout, espuma de pomme de terre au safran et jus de bouillabaisse	32
Le filet de veau en basse température, croquette de ris de veau, joue confite, topinambour, navets et vin Jaune	33
Dos de Turbot, purée de légumes racines, girolles et fèves, lard de Colonatta, truffes et jus de viande	34