



MENU DECOUVERTE

Le Chef exécutif, Christophe Raoux, inspiré par les saisons et les produits frais du marché vous propose, pour l'ensemble de votre table, un menu découverte en quatre escales 160.- / pers.
Le menu avec accord mets et vins 235.- / pers.

ENTREE

Agnolotti de volaille Suisse

Vieux gruyère / Jus corsé / Mandarine 39.-

Asperges blanches de Cavaillon

Curcuma / Noix de coco / Quinoa soufflé 42.-

Gambero rosso en fin carpaccio

Pomelo brûlé / Ail noir / Coriandre fraîche 54.-

Langoustines sauvages des îles Féroé crues et cuites

Citron caviar / Salicornes / Yuzu-ponzu 68.-

Caviar Icone® et bar sauvage en fin tartare 98.-



POISSON

Saint-pierre confit

Asperges / coquillages / Jus aux herbes 83.-

Lotte de petit bateau

Petit pois / Jambon Bellota / Fleurs de Capucine 72.-

Homard bleu des Côtes Bretonnes

Safran / Tortellini / Noisettes du Piémont 99.-



VIANDE

Cochon de la tête aux pieds

Boudin noir maison / Vinaigre Amea / Pomme 69.-

Demi pigeon fermier du Poitou

Kefta / Carottes du pays / Jus aux épices 54.-

Ris de veau cuit meunière

Morilles fraîches / Pommes de terre confites / Oignon doux 64.-



A PARTAGER

Turbotin farci, langoustines / Basilic frais / Citron confit 116.- / pers.

Loup de mer cuit au naturel en croûte de gros sel marin 79.- / pers.

Tomahawk de Bœuf fumé au romarin / Pommes dauphines / Truffe été 139.- / pers.

Nos poissons sont accompagnés de jeunes légumes de saison et d'une purée de pomme de terre



FROMAGES

Chariot de fromages

Sélection de la fromagerie Bruand 22.-



DESSERT

La fraise "Mara des bois" / Crémeux citron / Basilic 18.-

L'omelette norvégienne flambée à table / Combawa et mandarine 18.-

Tarte au chocolat / Praliné noisette / Glace au sobacha 16.-

Croustillant au miel de Jussy / Sorbet gingembre yuzu / Pollen frais 18.-

Le tout pistache / Kumquat / Praliné coulant 19.-