

ENTREES

Gambero Rosso | 28€

A cru, pâte de noix, fruits du câprier

Thon rouge de ligne Ikejime | 26€

Tartare au citron caviar et radis, dashi au sésame

Ris de veau | 27€

Croûte de noisettes, figue rôtie, jus de viande vinaigré

Artichaut Violet | 29€

Croquant et en espuma, stracciatella, caviar Oscietre krystal

PLATS

Cabillaud Sauvage | 36€

Pesto de sauge, butternut et pamplemousse, eau de ratatouille

Porcelet Nustrale | 40€

Effiloché mariné à la myrte, légumes de saison, gnocchi aux herbes du maquis

Pigeonneau Fermier | 42€

En trois façons, jus réduit à la groseille, courgettes

DESSERTS

Pomme Pink Lady | 18€

Pochée au vinaigre de concombre, sorbet Agastache, tuile croquante

Chocolat Li Chu 64% | 18€

Sablé cacao, ganache montée à la nepita, sorbet chocolat

Vanille de Madagascar | 18€

Emulsion tonka, croustillant de pignons de pin, glace vanille

Fraise Marigquette | 18€

Fraîches, palet sablé, ganache chocolat blanc, glace à l'amande amère