



Foie gras de l'Aveyron

truite de Saint-Etienne-de-Baïgorry/coing confit

Betterave de Beauce cuite et fumée

physalis/yuzu ponzu

Autour des coquillages de Bretagne

bergamote/herbe marine

Saint-Jacques

comme un soufflé/jus de barde

Gambas Obsiblu française

légumes racines/orecchiette/poutargue Petrossian

~

Sole de Quiberon de notre vivier

salsa verde/pomme confite

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

céleri confit au gingembre/moëlle iodée

Turbot sauvage cuit sur l'arête

crémeux de romaine/champignons de Paris/noisette du Piémont

Perdreau sauvage rôti

croustille gourmande/panais

Bœuf de Salers

riz soufflé/comme un taboulé d'herbes fraîches

~

L'Envol

ananas/noix de coco/chocolat/poivre de Timut

Poire

noix de macadamia/biscuit vanille/confiture de lait

Le 100% Chocolat

aux notes fumées/éclats de fèves de cacao caramélisées

Le Nuage

pommes/bergamote/biscuit spéculoos

Nougat/Mandarine

cédrat/fines feuilles craquantes de meringue acidulée

Entrée – Plat – Dessert

115€

Prix nets, chèques non acceptés.



Laissez-vous guider par notre chef,
Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015,
vers un menu *carte blanche* servi en quatre escales, pour l'ensemble de votre table.
135€ par personne