

Menu Carte Blanche 6 temps 80 €

Accords mets et sakés / vins / vins et sakés
50€ / 60€ / 70€

Amuse-Bouche
Appetizer

Aubergine du Japon, shiso, tomates fermentées
Japanese eggplant, perilla, fermented tomato

Maigre de ligne, concombre, gaspacho de concombre
Line-caught meagre fish, cucumber, cucumber gazpacho

Ris de veau, crevettes, pâtissons, sabayon
Sweetbreads, shrimp, pattypan squash, sabayon

Lotte, sauce au foin, cèpes, oreilles de cochon
Monkfish, hay sauce, porcini mushrooms, pig's ears

Agneau, piment doux, coques, myrtilles
Lamb, sweet pepper, cockles, blueberries

Saint-Honoré au maïs, glace caramel-soja, citron vert
Corn Saint-Honoré, caramel-soy ice cream, lime

Assiette de fromages Cheese plate +26 €

Granité de Raifort, caviar Horseradish Granita, caviar +25 €

Demi-Homard Half Lobster +38€

Menu Carte Blanche 9 temps 120 €

Accord mets et sakés / vins / vins et sakés
70 € / 90 € / 100 €

Amuse-Bouche
Appetizer

Aubergine du Japon, shiso, tomates fermentées
Japanese eggplant, perilla, fermented tomato

Maigre de ligne, concombre, gaspacho de concombre
Line-caught meagre fish, cucumber, cucumber gazpacho

Ris de veau, crevettes, pâtissons, sabayon
Sweetbreads, shrimp, pattypan squash, sabayon

Homard, potimarron, girolles
Lobster, pumpkin, chanterelles mushrooms

Lotte, sauce au foin, cèpes, oreilles de cochon
Monkfish, hay sauce, porcini mushrooms, pig's ears

Granité de Raifort, caviar
Horseradish granita, caviar

Agneau, piment doux, coques, myrtilles
Lamb, sweet pepper, cockles, bluebe

Mûre, vinaigre balsamique, vin rouge
Blackberry, balsamic vinegar, red wine

Saint-Honoré au maïs, glace caramel-soja, citron vert
Corn Saint-Honoré, caramel-soy ice cream, lime



Menu du 29 août 2025

Nos menus évoluent chaque jour, selon l'arrivage et l'inspiration du Chef.
Pour l'ensemble de la table, un seul menu dégustation doit être choisi