



Menu dégustation en 5 temps 70€

Accord mets et vins 65€

Menu dégustation en 8 temps 110€

Accord mets et vins 85€

Amuse-Bouche

Appetizer

Encornet, chou-rave, sauce au chou-rave, œuf parfait

Squid, kohlrabi, kohlrabi sauce, soft-boiled egg

Pagre de ligne, crevette, shiitaké

Line-caught seabream, shrimp, shiitake mushroom

Saint-Jacques, navet, sauce endive

Scallop, turnip, endive sauce

Lieu jaune, chou kalette, sauce kumquat

Pollock fish, kalette cabbage, kumquat sauce

Pintade, trompette de la mort, sauce sapin

Guinea fowl, black trumpet mushroom, fir tree sauce

Granité de Raifort, caviar

Horseradish granita, caviar

Mousse de pomme de terre, glace thé noir

Potato mousse, black tea ice cream

Crémeux citron, sorbet basilic et menthe, kumquat

Lemon cream, basil and mint sorbet, kumquat



Menu Spécial Noël en 8 temps 150€

Accord mets et vins 100€

Amuse-Bouche

Appetizer

Dorade, chou-rave, sauce au chou-rave, œuf parfait

Sea bream, kohlrabi, kohlrabi sauce, soft-boiled egg

Saint-Jacques, navet, sauce endive

Scallop, turnip, endive sauce

Homard, ris de veau, sauce carotte

Lobster, sweetbreads, carrot sauce

Lieu jaune, chou kalette, sauce kumquat

Pollock fish, kalette cabbage, kumquat sauce

Granité de Raifort, caviar

Horseradish granita, caviar

Pithiviers de col vert, foie gras, truffes

Green-winged teal pithiviers, foie gras, truffle

Mousse de pomme de terre, glace thé noir

Potato mousse, black tea ice cream

Crémeux citron, sorbet basilic et menthe, kumquat

Lemon cream, basil and mint sorbet, kumquat

Assiette de fromages Cheese plate +22 €

Huitre Caviar Oyster Caviar +25 €

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

Truffes Truffle + 20 €

Menu du 12 décembre 2024

Nos menus évoluent chaque jour, selon l'arrivée et l'inspiration du Chef.