



Menu découverte en 6 temps 80€

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

Amuse-Bouche

Appetizer

Seiche, tourteau, chou-rave

Cuttlefish, crab and kohlrabi

Girolle, sauce sarrasin, crème d'aubergines

Chanterelle, buckwheat sauce, eggplant cream

Pâgre, asperges vertes, framboise

Seabream, green asparagus, raspberry

Lotte, blette, sauce romaine

Monkfish, swiss chard, roman sauce

Pigeon, orge, ortie

Pigeon, barley and nettles

Melon, mimolette, mousse de fleur sureau

Melon, mimolette, flower mousse elderflower

Assiette de fromages Cheese plate +26 €

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

Ormeaux Abalone +35 €



Menu signature en 9 temps 120€

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

Amuse-Bouche

Appetizer

Seiche, tourteau, chou-rave

Cuttlefish, crab and kohlrabi

Girolle, sauce sarrasin, crème d'aubergines

Chanterelle, buckwheat sauce, eggplant cream

Pâgre, asperges vertes, framboise

Seabream, green asparagus, raspberry

Ormeaux, broccolini, tête de cochon

Abalone, sweet baby broccoli, pig's head

Lotte, blette, sauce romaine

Monkfish, swiss chard, roman sauce

Granité de Raifort, caviar

Horseradish granita, caviar

Pigeon, orge, ortie

Pigeon, barley and nettles

Melon, mimolette, mousse de fleur sureau

Melon, mimolette, flower mousse elderflower

Tarte au chocolat, fruits à coque, gingembre

Chocolate tart, nuts, ginger

Menu du 14 juin 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