

Janvier 2019



 Engrain des Hautes Corbières, salsifis, coings et noix sauvages	95
Lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée d'anguille	190
Légumes racines du château de Versailles, cerises à la cire, yaourt d'artichaut	80
Saint-Jacques de Chausey, chou-fleur en fine croûte, les feuilles en kimchi	140
Langoustines bretonnes rafraîchies, caviar doré, nage réduite	195
Bar de l'Atlantique saigné, miso d'avocat, achards d'ail	145
Turbot de l'Aber-Wrac'h, tourteau de casier, courge musquée	160
Poulpe de roche de Sanary-sur-Mer, betteraves à la braise, jus d'un civet	105
Sole de Bretagne, endives gratinées au lait de chèvre fermenté, truffe noire	165
Homard du Cotentin, pommes de mer cuites en papillote, raifort	155
Pour amateur	
U Stocafi à la monégasque	50
Pois chiches des Hautes-Alpes, vésiga tempéré, caviar doré	95
Tagliolini de maïs torréfié, les épis égrainés liés au beurre, tartufi di Alba	190

Tous nos produits de la mer peuvent aussi être préparés dans leur plus grande naturalité

MENU JARDIN ~ MARIN trois mets en demi, fromages et dessert 395

Fromages frais et affinés pour vous 40

Citron niçois, algues kombu à l'estragon 45

Poire Williams de Lizac, saké gélifié, shiso vert pilé et glacé

Cacahuètes des Hautes-Pyrénées, fontainebleau de soja

Agrumes du village d'Eus, vinaigrette au miel, graines de chanvre

Pour amateur

Crème onctueuse d'orge maltée, bière givrée et houblon

Chocolat de notre Manufacture, neige de céréales toastées, baies de Sichuan