



 Engrain des Hautes Corbières truffé, salsifis, coings et noix sauvages	105
Lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée d'anguille	190
Gamberoni de San Remo, asperges blanches, nèfles, jus iodé	140
Légumes racines du château de Versailles, cerises à la cire, yaourt d'artichaut	80
Langoustines bretonnes rafraîchies, caviar doré, nage réduite	195
Daurade royale de l'Atlantique, miso d'avocat, achards d'ail	145
Turbot de l'Aber-Wrac'h, céleri et truffe noire, wakame primeur	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, truffe noire	175

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

Cacahuètes des Hautes-Pyrénées, fontainebleau de soja

Poire Passe-Crassane de Lizac, saké gélifié, shiso vert pilé et glacé

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

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

Pour amateur

Crème onctueuse d'orge maltée, bière givrée et houblon