



 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
Turbot de l'Aber-Wrac'h, céleri, wakame primeur	160
Sole de Bretagne, navets-glaçons, morilles et ail des ours	165
Poulpe de roche de Sanary-sur-Mer, betteraves à la braise, jus d'un civet	105
Daurade royale de l'Atlantique, asperges vertes, metton printanier	145
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

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	
Agrumes du village d'Eus, vinaigrette au miel, graines de chanvre	
Chocolat de notre Manufacture, neige de céréales toastées, baies de Sichuan	
Fraises ciflorette de Pernes-les-Fontaines, épines de pin givrées, gâteau millasson	
	Pour amateur
Crème onctueuse d'orge maltée, bière givrée et houblon	