



 Engrain des Hautes Corbières truffé, salsifis, coings et noix sauvages	105
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, 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	