



MENU DÉGUSTATION EN 5 SERVICES 69 EUROS*
 MENU DÉGUSTATION EN 7 SERVICES 85 EUROS

CRUDO DE SAINT-JACQUES, *
 CELTUCE, POMELOS, AIL NOIR, PISTACHES

« RAVIOLE » AU PANAIS, AMANDE, *
 EMULSION DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD,
 AIL DES OURS

CHOUX-RAVE CONFIT,
 BEURRE DE MISO NOIRE, KUMQUAT,
 GRAINES DE LIN

BARBUE DE LOCTUDY, *
 ASPERGES DE LA FERME D'AVOIR,
 VITELLOTTE, EMULSION DE LANGOUSTINE

FILET DE CANETTE DE CHALLANS, *
 FENOUIL, COURGE BLEUE DE HONGRIE,
 PRUNE, KALE

ORANGE SANGUINE, BLANC EN NEIGE, *
 GLACE DE BETTERAVE, ÉPHÉMÈRE À LA BERGAMOTE,
 MERINGUE

SORBET CHOCOLAT, ÉPHÉMÈRE DE CHOCOLAT NOIR,
 CHOCOLAT BLANC-ÉPICÉA, GAVOTTE

CRUDO DE SAINT-JACQUES,
 CELTUCE, POMELOS, AIL NOIR, PISTACHES 18 EUROS

« RAVIOLE » AU PANAIS, AMANDE,
 EMULSION DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD,
 AIL DES OURS 17 EUROS

CHOUX-RAVE CONFIT,
 BEURRE DE MISO NOIRE, KUMQUAT,
 GRAINES DE LIN 16 EUROS

BARBUE DE LOCTUDY,
 ASPERGES DE LA FERME D'AVOIR,
 VITELLOTTE, EMULSION DE LANGOUSTINE 38 EUROS

FILET DE CANETTE DE CHALLANS,
 FENOUIL, COURGE BLEUE DE HONGRIE,
 PRUNE, KALE 36 EUROS

PICANHA D'ANGUS DE J. BARGUES,
 CAROTTES, TOPINAMBOUR,
 WAKAMÉ, PICKLES DE PIEDS BLEUS, BLETTES 43 EUROS

FROMAGES D'ILE DE FRANCE 14 EUROS

POMME « MAIRAC »,
 GLACE À LA PDT, GRANOLA, CARAMEL 14 EUROS

ORANGE SANGUINE, BLANC EN NEIGE,
 GLACE DE BETTERAVE, ÉPHÉMÈRE À LA BERGAMOTE,
 MERINGUE 14 EUROS

SORBET CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC-ÉPICÉA,
 ÉPHÉMÈRE DE CHOCOLAT NOIR, GAVOTTE 14 EUROS