

**Une découverte  
autour des  
produits de saison**

195€

accord mets/vins

90€

La langoustine pochée, fumée à la marjolaine  
puis rôtie  
Petits pois à cru et pamplemousse, jus de la presse

L'asperge verte de Provence cuite dans son jus  
puis rôtie  
Habit de shiso vert et vinaigrette au curry, asperge à cru  
et caviar

Le rouget travaillé comme une cuisson « au plat »  
Fenouil croquant corsé au citron  
Jus des arêtes lié au foie

ou

La quenelle de brochet pochée puis  
soufflée au four dans une crème de homard  
Riz de Camargue

Suprême de volaille de Bresse laqué comme un jus  
de rôtissage  
Céleri rave cuit entier à l'étouffée puis glacé de son jus  
corsé, caramel de pomme, jus d'un rôti « endiablé »

Le chocolat Sao Tomé 65%  
Olives noires confites et crème glacée d'huile d'olive  
Crèmeux et sauce amère aux saveurs de poivre Sichuan

Pour le bien et le respect de nos équipes,  
le menu n'est plus proposé après 21h30.

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.  
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.