

# Menu

## Terre, Lac et Mer

En 8 temps 268€

LA ROYALE D'UN BOUILLON "DASHI",  
Saint-Pierre à cru à l'huile de romarin

### TOMATE

Doucement confite entière,  
eau de tomate concentrée, glace basilic

### LES PETITS POIS CROQUANTS

Liés d'un coulis d'estragon, coques et cerise acidulées,  
crème de coque à la fleur de sureau

### BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé

### SAINT-PIERRE CONFIT

Fenouil croquant, compotée d'abricots au romarin,  
jus d'une ratatouille

### LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT À L'ESSENCE DE NOIX

Blettes en gratin gourmand, jus de veau au vin jaune  
et huile de bourgeon de sapin

### LA RHUBARBE

Rafraîchie à l'aloë vera,  
crème Fontainebleau, sorbet mentholé

### CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome,  
sauce amère aux épices

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris