



Maintenant....

L'ASPERGE Cuite et crue à l'Ail des Ours et Jaune confit	28€
LA SEICHE À l'encre, Burrata, Sabayon à l'huile d'olive	29€
LE FOIE GRAS « Français » Au Marsala, Citron et Pistache	34€

...Après....

LE RISOTTO (Menu supplément 8€) Parmesan Reggiano et Truffes d'été « Tuber Eastivium»	46€
LE PORC FERMIER Au beurre moussant, Brocolis et Huitre Végétale	44€
LE MAIGRE Servi nacré, Petit Poids, Gnocchi et Tagète	44€

....Plus tard

LA FRAISE/RHUBARBE Aux baies de Batak, Hibiscus et Brousse de Brebis	16€
LA NOISETTE Meringue vapeur à la Bière, Vanille et Passion	16€
LE CITRON Yuzu, citron vert, légèrement iodé	16€
SELECTION DE FROMAGES	16€

Sinon....

Menu Découverte 64€ en 3 services
(Un plat au choix dans Maintenant, Après et Plus tard)

Au choix du Chef

Grand Menu 80€ Carte blanche en 5 services
Menu Expérience 100€ Carte blanche en 7 services
(Uniquement jusqu'à 12h30 et 20h30)

La **Carte Blanche** vous permet de savourer les plats du Chef à l'aveugle, laissez-vous porter par son savoir-faire.
(Merci de préciser vos allergies alimentaires ou toutes intolérances)

Pour un souci d'équilibre le même nombre de services sera servi pour l'ensemble de la table.