



Discovery menu in 5 courses. 79€

Wine Pairing 45€

Carte blanche menu in 7 courses. 95€

Wine Pairing 55€

Black Truffle from Périgord supplement (6g). 18€\*

### **STARTERS**

Roasted foie gras, Thai consommé, marinated mushrooms, and nasturtiums. 19€

Scallops carpaccio, chervil, oignons compotée and hay vinaigrette. 21€

Roasted gnocchis, fermented watercress, egg yolk, Morteau sausage sauce. 16€ \*

Crispy poched egg, grilled artichokes, sesame vinaigrette and combava. 18€

### **MAIN COURSES**

Sauteed squid, Iran lemon black butter, caramelized seeds, roasted and marinated squash. 38€

Iberian pluma, lemon caviar gremolata, carrots, ginger condiment and harissa. 39€

Seed-crusted bass, burnt leeks, candied potatoes, haddock, herbaceous juice. 42€

Feathered game pie, foie gras and purple cauliflower, kale and quince condiment (2pers). 96 €

Market gardener vegetable, spelt risotto and confit lemon. 24€\*

### **CHEESES**

Chef plates 14€

### **DESSERTS**

Chocolat Sao Tome soufflé, cacao crumble and Pine tree ice cream (2 pers.). 24€

Coconut vacherin, kiwi and sorrel sorbet. 14€

Pears, buckwheat meringue, fresh cream and Earl Gray sorbet. 15€

## **Hazelnut cream puffs, corsican clementine and Kalamensi sorbet.16€**

Notre établissement n'accepte pas les chèques. Toutes nos viandes sont d'origines françaises. Taxe et service compris. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition. Prix net en euros.