

Pour commencer...

Artichaut en déclinaison,
Texture d'une terre végétale 27 €

Sphère crémeuse aux herbes, champignons, Huile de livèche 27€

Homard bleu Breton rôti,
Sauce d'un civet 42 €

Pour suivre...

Suprême de Turbot sauvage juste raidi, Bouillon dans l'esprit
d'un dashi, 40 €
Quelques algues

Filet de Pigeon du Mont Royal rôti,
Pomme de terre confite farcie des cuisses, 42 €
Jus aux notes amères de cacao

Cœur de Ris de Veau rôti,
Quelques champignons sauvages poêlés 45 €

Pour terminer...

Comté grande réserve, 13 €
Tuile croustillante, sorbet au foin de la Crau

Soufflé chaud au sésame noir, 25 €
Confit de fruits de la passion,
Crème glacé au sésame torréfié

La prune Flavor King, 18 €
Gaufre croustillante,
Sorbet yaourt

La figue rouge de Bordeaux confite, 18 €
Crèmeux et sorbet d'un vin moelleux à l'estragon

Version originale

Avant-Goût

Artichaut en déclinaison,
Texture d'une terre végétale

Suprême de Turbot sauvage juste raidi,
Bouillon dans l'esprit d'un dashi,
Quelques algues

Filet de Pigeon du Mont Royal simplement rôti,
Pomme de terre confite et farcie des cuisses,
Le jus aux notes amères de cacao

Comté grande réserve,
Tuile croustillante, sorbet au foin de la Crau

(Supplément 13€)

La prune Flavor King,
Gaufre croustillante,
Sorbet yaourt

60 €

Version Découverte

Avant-Goût

Sphère crémeuse aux herbes, champignons,
Huile de livèche

Homard bleu Breton rôti,
Sauce d'un civet

Suprême de Turbot sauvage juste raidi,
Bouillon dans l'esprit d'un dashi,
Quelques algues

Pigeon du Mont Royal simplement rôti,
Pomme de terre confite et farcie des cuisses,
Le jus aux notes amères de cacao

Comté grande réserve,
Tuile croustillante, sorbet au foin de la Crau

La figue rouge de Bordeaux confite,
Crèmeux et sorbet d'un vin moelleux à l'estragon

90 €