

Prélude	
Ravioles de foie gras accompagnés de leur crème à la truffe	98€
Caviar osciètre sur blini à la farine de blé noir	115€
Homard et espuma de potiron mariné aux zests d'orange	89€
Foie gras de canard cuit entier, confiture de figue et pain toasté	105€
Point d'orgue	
Noix de coquilles Saint-Jacques sur lit de purée de céleri-rave	102€
Langoustine poêlée, purée de patate douce	205€
Mijoté de queue de boeuf et riz sauvage aux zests de citron	169€

Mouvement final

Macaron noisette et chocolat, glace au caramel brun et sel de Guérande
Baba au rhum revisité avec son coulis de citron
Tarte au citron meringuée destructurée

