

CARTE SENSATION

Fraîcheur Belles langoustines lacquées, acidulée d'agrumes au poivre de Tasmanie, rouille safranée de la Vallée de la Vésubie	105 €
Gracieux Jaune d'œuf de poule «bio» injecté de coulis truffé aux légumes d'antan, son jaune en poutargue	42 €
Iodé Noix d'huîtres de Tabouriech pochées dans leur eau, parfumées d'andouille, arrosées d'un bouillon de « Parmentier » à l'oseille	62 €
Gourmandise Royale de vieux parmesan de vache rousse, au chou vert, pickles de blette au curcuma, voile de truffe mélanosporum	52 €
Vivacité Strates de noix de Saint-Jacques à l'orange sanguine, belles pointes d'asperges vertes condimentées	72 €
Pureté Dos de sériole grillé aux graines de Chia infusées au lait de bufflonne, parfum de bourgeons de pin	58 €
Amertume Baudroie de nos côtes rôties au beurre noisette, velours de cédrat de Menton aux baies de Batak, beurre blanc de câpres	62 €
Soyeux Filets de pigeon de Bresse au jus de sarriette, écailles croquantes de topinambour à la truffe noire	68 €
Opulence Pomme de ris de veau français croustillante sur un lit de poire au maceron, radis blue meat & red meat, bouillon de veau corsé	72 €
Sélection des Affineurs de Nos Terroirs	25 €
Epicé Sphère de Baba à l'ananas caramélisé, cœur de glace à la feuille de cardamome, nuage de rhum moscovado	23 €
Torréfié Barrettes de pomme canada confite, caramélisée, crémeux malte, gavotte craquante et son sorbet cidre	21 €
Acidité Éclats de citron de pays dans tous leurs états, rafraîchis aux baies des Bataks et feuilles de kéfir	23 €
Douceur Chocolat et maïs ...	23 €