

Menu 4 Mains

Julien ROUCHETEAU, M.O.F. 2019 ❁
Stéphane BURON, M.O.F. 2004 ❁❁

245 €
par personne, hors boissons

Dimanche 7 septembre 2025

L'Artichaut Violet

barigoule au cœur farci,
délicatement nappée d'un nuage de navet blanc,
bouillon aux accents de Provence



Le Poireau

confit lentement puis brûlé, rafraîchi de perles d'huître,
émulsion de phytoplancton au caviar Oscietre



Le Bar Sauvage

marbré d'algues, spaghetti de la mer,
velours iodé de caviar Kristal, ormeaux à la Grenobloise



Les Gamberoni

Râble de lapin garni de gamberoni de San Remo,
rôti délicatement au beurre noisette, soyeux de carotte à l'huile de carapace



Le Concombre

confit au sucre d'Okinawa, émulsion de Shiso vert au granité de Sudachi



La Figue

Transparence de sucre farcie d'un Namelaka à la vanille,
son crémeux, émulsion de figuier



Le Soufflé

confit de mandarine berlugane,
sublimé au « Grand Marnier », rose givrée