

## LES ENTRÉES

### LE PRINTEMPS

Radis roses | radis noir | caviar osciètre Pétrossian.

Asperge verte de Mallemort :

Royale à l'agastache.

Les pointes assaisonnées d'un suc de Beaumes-de-Venise, enfermées dans un cannelloni transparent, oxalis.

Bouillon Zézette : Fèves, petits pois, cébettes, coppa et gnocchi de parmesan.

Gâteau de blette, morilles fraîches au café.

Mousse Verte, navet glaçon, fanes pilées.

153 €

### PALAMOS

Gambas de Palamos macérées à la Manzanilla, saisies à l'huile d'olive Picual ;

brocolito, concombre et raisins blonds.

Barquette végétale de pistes et cassérons, sirop de carotte au Cava.

Tripes, kokotxas de merluchon, œuf de seiche au piment d'Espelette, Guernica.

Friture de poulpitos, condiment Adour.

Brandade de morue, murex.

165 €

### ORMEAU - ROUGET DE ROCHE

Fines aiguillettes d'ormeau, crevettes grises, gelée d'algues sauvages du Croisic.

Le cœur du rouget est poché dans une soupe de poissons de roche safranée ;

aubergine, olives noires de Nyons, pousses de chrysanthème, un trait d'huile d'olive de Trevallon.

Pascaline, jeunes fenouils braisés à l'ajowan.

Ravioles farcies d'un salpicon, palourdes et ail des ours.

156 €

### PARFUMS DE TERRE

Cocotte d'aromatiques dans laquelle on fume quelques instants de la polenta blanche à l'angélique –

ris de veau doré, fondue d'endive au Cantal entre-deux ; beurre de cuisson déglacé à l'eau de vie de houx.

Escargots petits gris à la Diable, purée d'ortie, pomme verte.

Velouté de foie gras de canard à la coriandre :

Paris boutons, poitrine de cochon laquée, goyave, oseille.

Cristal d'oranges confites à l'Angostura, eau de rhubarbe.

145 €

Prix net

## LA PECHE

### LANGOUSTINE

Bouchée pochée à la vapeur de varech –  
côte de romaine, carré de burrata, oignons nouveaux à l'hibiscus, haricots verts ; Liebig.  
Cristalline au poivre de Tasmanie, Jabugo.  
Crème prise au ginseng, lentilles vertes du Puy.  
Terre de Sienne, betterave rouge bigarreau aux nèfles.  
Tartare à l'eau de vie de prune, purée d'épinard au cerfeuil.

189 €

### SOLE - ANEMONE DE MER

Sole entière meunière | sèche –  
désarêtée, les filets en goujonnettes sont badigeonnés de cidre fermier.  
Cubes de tamarillo, roquette sauvage.  
Beurre de cuisson traité comme un Kientzheim, verdure de légumes.  
Anémone de mer | riz noir vénéré, cordifole. (pour 2 personnes)

167 € | pers

### SAINT-PIERRE

Blanc de gros Saint-Pierre demi-sel taillé épais, poêlé dans un beurre mousseux  
au poivre de Madagascar.  
Il est ensuite relevé de vinaigre de calamansi –  
pointes d'asperges blanches, lardo con magro, haricots tarbais écrasés au romarin.  
Voile Rouge de couteaux, amandes coquillages, spaghetti de mer.

161 €

Prix net



## LA TERRE

### VEAU DU LIMOUSIN

Côte de veau parfumée nigelle et carvi –

elle est rôtie à la casserole, déglacée à l'absinthe.

Fregola, pepe bucato, olives vertes Vernède de Camargue, feuille de laitue.

Rognon croustillant, achillée ; gribiche.

Cuir de tête de veau, navets boule d'or, câpres La Nicchia, sansho.

Oignon doux des Cévennes à l'argouse.

166 €

### COCHON NOIR DE BIGORRE

Noix de cochon rôtie au thym serpolet, terminée en papillote avec un jus d'agrumes  
à la sauge –

feuilles de shiso vert, marmelade de citron niçois, miel d'arbousier à l'ail noir.

Mortadelle | oreille de cochon | rilette du Mans.

Boudin noir à l'épine-vinette.

Tourtière de légumes Pil.

Condiment Dundee-Peeky.

147 €

### BOEUF FIN GRAS DU MEZENC

Tournedos pané de poivre noir de Kampot, poêlé avec une txistorra.

Galette de sarrasin, échalotes confites.

Jus de bœuf lié d'une lie-de-vin de Châteauneuf-du-Pape.

Moelle, crème de caviar osciètre Pétrossian, persil.

Tartare agrémenté d'anguille fumée, consommé Forestier.

Pommes de terre FiFine.

169 €

Prix net

## LES FROMAGES

Plateaux de six fromages affinés par Bernard Antony.

Tartare de fruits et légumes de saison.

Confiture de Christine Ferber.

Pommes Dauphine au Laguiole, fudge au cumin.

Les condiments :

Beurre lie-de-vin.

Pâte de ñoras.

Raisins à la liqueur de vinaigre.

Sarasson.

Noisettes caramélisées à la fleur de sel.

Un verre de Porto Graham's Tawny (10 ans d'âge).