

Cocktail de poche

Pamplemousse thaï lié d'une marmelade de pamplemousse rose au Campari, rosés, énokis.

Huître Boudeuse, figatellu, soupe de pois cassés.

Condiment Yosuke, tartare de thon rouge.

Coques en saupiquet, artichaut.

Anchois cantabrique, aubergine Stiletto.

Gelée d'olive noire de Nyons.

Merlan brillant Club des Cent, trévisse et pousses d'épinard aux encornets.  
Gâteau de blette iodé, feuilles de navet pilées au raifort.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

115 € Menu avec un verre de vin, eau et café

75 € Carafe de champagne brut (50 cl)

Prix net

90 € Prix net  
(boissons non-incluses)