

Cocktail de poche

Pamplemousse thaï lié d'un jus gluant de pamplemousse rose au Campari, champignons rosés et coeurs de palmier frais.

Huître Boudeuse et figatellu, soupe de pois cassés.

Condiment Yosuke, brunoise de potimarron.

Gelée d'olives noires de Nyons, anchois cantabrique et daikon.

Coques en saupiquet, artichaut.

Queue de boeuf à la cuillère, pluma ibérique laqué, moelle ;
crème d'endive au Beaufort.

Pot-au-feu de gîte, légumes racines à l'huile de noisette.

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)