

Gelée de poissons de roche, rouget au piment fumé du Béarn,
chou pointu.

Murex, Liebig de colinot, fanes et navet kabu.

Pascaline, cresson.

Crevettes impériales de David Hervé raidies dans un beurre moussieux
à la réglisse.

Royale de champignons de Paris, champignons rosés, voile transparent
de cèdre blanc.

Jus de tête, royal gala, Ossau-Iraty.

Côte de romaine :

Huître Legris, amandes coquillages, tourteau, foie gras de canard
à la vapeur, cèpes, rattes du Touquet, obione et cristes marines.

Sirop de betterave rouge à la morue.

Tartare d'algues sauvages des côtes du Croisic, glace Aber-Wrac'h.

Escalope de bar de ligne | lardo con magro, fondue de pêche de vigne
au vinaigre de calamansi, mange-tout, noisettes fraîches.

Tomate coeur de boeuf et aubergine de Florence rôties à l'huile d'olive
Santa Tea, ventrèche de thon rouge, olives vertes de Camargue.

Infusion d'olives noires de Nyons, burrata aux herbes.

Quasi, caillette, rognon et cuir de veau fermier –

marmelade d'oignons doux caramélisés, cébettes.

Mousse d'ortie, cocos de Paimpol et radis cerises.

Le grand dessert.