

Oursin

Une gelée, huître n°1 Legris, chair de tourteau, cresson.
Les langues, Liebig de crustacés, bette de mer, cristes marines.
Une royale au pavot bleu.

Saint-Jacques, amandes coquillages, encornet, gras de seiche,
Paris boutons.
Bouillon de blanquette truffé.

Turbot de ligne rôti à l'arête –
laqué d'un suc d'orange sanguine à l'huile de noisette.
Brandade de morue *Félicia*.

Féra du Lac Léman poché dans un beurre moussieux à la réglisse –
jus d'ortie, frégola aux poires ; carottes fanes.

Asperges vertes de Mallemort pistachées, écrevisses.
Crème d'endive au parmesan, puntarella et pissenlit blanc.
Champagne Henriot Blancs de Blanc.

Veau fermier

Quasi, caillette, rognon et cuir de veau –
oignons grelots, salsifis, figue sèche et potimarron à la cannelle.
Rutabaga grillé | humus de pois chiches au curry vert.

Le grand dessert.