

Puntarella :

Huître Legris, amandes coquillages, tourteau, foie gras de canard à la vapeur, obione, radis rose.

Sirop de betterave rouge à la morue.

Radicchio, cristes marines ; glace Aber-Wrac'h.

Saint-Jacques

Salpicon au plancton, noix croustillante, gnocchi de lentilles vertes du Puy ; Priestley au caviar osciètre Pétroussian.

Ormeau de plongée taillé, saisi au beurre noisette pimenté – velouté de châtaigne, céleri branche et figatellu.

Bisque d'oursin.

Tartelette de langues d'oursin aux noix.

Escalope de féra du lac Léman pochée dans un beurre demi-sel truffé, gelée chaude de Macvin, carottes fanes, Paris boutons.

Royale et pointes d'asperges vertes de Mallemort.

(pêche de Monsieur Jacquier)

Ris de veau caramélisé, fondue d'endive,

sponge cake Vert | gras de seiche | green meat.

Brocoli Camilleri.

Chevreau d'Andalousie

parfumé poivre vert | vadouvan | miel du maquis corse.

Salade Félicia, crosnes, racine de capucine.

Feuille de parmesan.

Chou vert gratiné, caillette, brocciu.

Kimchi Minchul, kale.

Le grand dessert.

Notre chef sommelier, Patrick Borrás, peut vous proposer un accord mets et vins tenant compte de vos goûts.

135 €