

Gelée de poissons de roche, rouget au piment fumé du Béarn,  
bettes de mer et cristes marines.

Murex, Liebig de colinot, fanes et navet glaçon.

Pascaline, cresson.

Côte de romaine :

Huître Legris, amandes coquillages, tourteau, foie gras de canard poché ;  
champignons rosés.

Rattes de Noirmoutier aux algues sauvages des côtes du Croisic.

Sirop de betterave rouge à la morue.

Turbot de ligne rôti à l'arête, laqué de cidre d'Eric Bordelet, radis ;  
fèves, petits pois, Cantal entre-deux.

Bouillon Zézette.

Féra du Lac Léman et écrevisses pochées au Savagnin ;

beurre noisette à la réglisse ;

frégola, jeune fenouil | graines de fenouil sauvage.

Asperge blanche, asperges vertes, quenelle Ranavalo ;

morilles fraîches hachées au curry doux, lardo con magro ;

suc d'orange.

Quasi, caillette, rognon et cuir de veau fermier –

mousseline de carotte à l'argouse, oignons fanes, tiges de rhubarbe.

Laitue farcie d'aubergine, infusion d'olives noires à l'ail des ours.

Le grand dessert.