

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 l'île-de-Ré, algues sauvages des côtes du Croisic.
Sirop de betterave rouge à la morue.

Féra du Lac Léman et écrevisses pochées au Savagnin ;
beurre noisette à la réglisse ;
frégola, jeune fenouil | graines de fenouil sauvage.

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

Asperge blanche, asperges sauvages, quenelle Ranavalo –
voile de cèdre blanc, lardo con magro, purée d'ortie ;
mousserons des prés et amandes fraîches.

Quasi, caillette, rognon et cuir de veau fermier –
mousseline de carotte à l'argouse, oignons fanes, tige de rhubarbe.
Laitue farcie d'aubergine, infusion d'olives noires à l'ail des ours.

Le grand dessert.