

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, tête de veau,  
Paris boutons.  
Bouillon de blanquette truffée.

Turbot de ligne rôti à l'arête –  
laqué d'un suc de clémentine à l'huile de noisette.  
Crème d'endive et radicchio au macvin, chou-fleur.

Rognon de veau –  
tige de puntarella | vuletta | figatelu, fondue d'oignon doux surette  
et cannelle.

Spaghettini Noir à l'huile d'olive du domaine de Trévallon, capucines.  
Carabinerös, bresaola de thon rouge | graines de fenouil sauvage.  
Brandade de morue *Félicia*.

Rôti de chevreau d'Andalousie parfumé d'herbe à curry –  
caillette, feuille de daïkon au ponzu, ail et citron vert confits.  
Kimchi, figue sèche et potimarron, sorbet tamarillo | betterave rouge.

Le grand dessert.

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Damien Hervé peuvent vous proposer  
un accord mets et vins tenant compte de vos goûts.

135 €

310 € Prix Net (boissons non-incluses)