

- **TURBOT EN TRONÇON DE NOS CÔTES** 120 €
RÔTI À L'OS À MOELLE
ARTICHAUT CAMUS AU GRATIN AU PARMESAN

- **TÊTE DE CÈPE EN CIVET** 89 €
BAIES DE GENIÈVRE ET ÉCORCES D'ORANGE
CROÛTONS DORÉS PERSILLÉS

- **BŒUF WAGYU « GUNMA » PERSILLÉ « 4 »** 140 €
PLANCHE DE RAVIOLES CROUSTILLANTES
OLIVES ET TOMATES VERTES CONFITURÉES

- **POULARDE « DE GRAINES »** 105 €
POCHÉE AU FUMET DE VIN DU JURA ÉLEVÉ SOUS VOILE
EXTRAIT DE PANAIS COMPOSÉ EN SAUCE MODERNE
GIROLLES ÉTUVÉES AU CÉLERI
GUIMAUVE À L'EAU DE NOIX, SUR DES TROMPETTES AU VINAIGRE

- **HOMARD BLEU GRILLÉ À LA VINAIGRETTE DE CORAIL** 98 €
CHOU VERT FARCI DE LA CHAIR DE PINCE ÉTUVÉE
TOMALLI AU JUS DE PRESSE ET À L'HUILE D'OLIVE

LES MISES EN BOUCHE

- COUTEAUX EN CRÈME PRISE, D'AUTRES CUISINÉS
RÔTI IODÉ 23 €

- CÈPIÈRE AU PARMESAN ET À LA NOIX DE MUSCADE 36 €

- PAIN DE BROCHET BRIOCHÉ
EXTRAIT DE CHAMPIGNON CORAILLÉ 38 €

- MOULES DE BOUCHOT AU JUS EXTRAIT DE CABILLAUD
POMMES VOILÉES ET GRAINS DE CAVIAR 74 €

- COUSSINETS DE TARTARE DE BŒUF « GUNMA »
ÉCLATS DE SÉSAME NOIR
CROQUANT DE CONCOMBRE AUX FEUILLES DE PIMPRENELLE 41 €

- SOUFLÉ D'ANGUILLE
BETTERAVE ET OIGNON ACIDE
COULIS DE CRESSON 48 €

- COURGE BUTTERNUT ÉTUVÉE AUX GRAINES SALÉES
PAIN FERMENTÉ 29 €

- TOURTEAU EN FINES FEUILLES DE CALAMAR
CHUTNEY DE PAMPLEMOUSSE ET LAIT D'AMANDE 33 €

- MAQUEREAU MARINÉ ET CONTISÉ AU SHIZO VERT
DÉLICATE GELÉE D'HIBISCUS 24 €

- FOIE GRAS POCHÉ AU RIVESALTES
GALET DE POIRE, GASTRIQUE AU POIVRE ET GENIÈVRE 37 €

LES FROMAGES

- CHARIOT DE FRAIS ET AFFINÉS
SALADE D'AROMATIQUES 34 €
- FUSEAU CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS
PURÉE DE DATTE ET CITRON CONFIT 16 €

LES TOUCHES SUCRÉES

- TUILE ACIDE ET GEL DE CIDRE
- ALOÉ VERA GLACÉ AU FROMAGE BLANC, JUS DE PAMPLEMOUSSE
- GALET DE POMME AU SUCRE ROUX

LES DESSERTS

- PERLES D'ORANGE FLEURÉES DE CANNELLE
ÉCUME ET PETITES ARLETTES 36 €
- CŒUR DE POIRE RÔTI À LA VANILLE
TUILE À LA FÈVE DE TONKA AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ 36 €
- CAFÉ NOISETTE
LAIT GIVRÉ À LA FARINE DE SARRASIN TORRÉFIÉE 36 €
- ANANAS EN PAVLOVA AU CITRON
COQUES DE MERINGUE LÉGÈRE AUX PRALINES ROSES 36 €
- PALET DE CRÈME TENDRE AU CHOCOLAT NOIR
GLACE À LA VANILLE BOURBON 36 €

CHOISI POUR VOUS

- MAQUEREAU MARINÉ ET CONTISÉ AU SHIZO VERT
DÉLICATE GELÉE D'HIBISCUS

- TOURTEAU EN FINES FEUILLES DE CALAMAR
CHUTNEY DE PAMPLEMOUSSE ET LAIT D'AMANDE

- PAIN DE BROCHET BRIOCHÉ
EXTRAIT DE CHAMPIGNON CORAILLÉ

- FOIE GRAS POCHÉ AU RIVESALTES
GALET DE POIRE, GASTRIQUE AU POIVRE ET GENIÈVRE

- PIGEON DES COSTIÈRES RÔTI AU JUS
TOAST GRATINÉ, RIZ AUX OIGNONS FRIT ET AUX PAILLES D'ALGUES

- FUSEAU CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS
PURÉE DE DATTES ET CITRON CONFIT

- TOUCHES SUCRÉES

- ANANAS EN PAVLOVA AU CITRON
COQUE DE MERINGUE LÉGÈRE AUX PRALINES ROSES

- PALET DE CRÈME TENDRE AU CHOCOLAT NOIR
GLACE À LA VANILLE BOURBON

- TRUFFES CHOCOLATÉES ET TARTE FINE À LA BIÈRE

295 €

DÉJEUNER

VOTRE REPAS COMPOSÉ DE 4 SERVICES
SUIVANT LES ARRIVAGES ET LES GESTES DU MOMENT

128 €