

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Noix de St-Jacques bretonnes marinées au citron / tarama et betterave /
caviar Oscière Prunier / **38**

Queue de homard bleu au binchotan / coco de Paimpol au corail et estragon / **36**

Raviole au King Crab, gingembre et citronnelle / langoustine à l'unilatérale / **36**

Tourte de faisan / sauce Périgueux / saladine aux truffes d'automne / **38**

Aguachile à l'avocat, citron vert et jalapeño / tomate-chipotle /
cacahuète charbon / **28**

PLATS

Morue al pil-pil et aux algues / piquillo farci et croustillant /
aigre doux d'habanero / **56**

Sole au beurre citronné / bolets en persillade / tête de veau, shiitake umami,
tomates séchées et cebettes / **62**

Selle de chevreuil rôtie aux épices / garnitures automnales /
spätzli aux poireaux / **65**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin /
shimeji acidulés / **54**

Carotte rôtie au miso et en écailles multicolores / kimchi, ail noir et Mikan / **49**

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Le Cacao / **21**

Le Tropical / mangue-Tajin, passion, goyave et noix de coco / **18**

Figues noires de Solliès / hibiscus, pistaches de Sicile et thé matcha / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**