

## ENTRÉES

### CRABE

LE CRABE DORMEUR ET LE CRABE ROYAL  
EN DÉCLINAISON DE CÉLERI,  
CAVIAR ET SAKÉ À LA LIVÈCHE 89€

### CAROTTES / SAUMON

EN PLUSIEURS TEXTURES, FOCCACIA AU JUS FERMENTÉ,  
CŒUR DE SAUMON BALIK,  
VINAIGRETTE MIMOSA AUX ŒUFS DE POISSON FUMÉ 69€

### SAINT JACQUES

ASPIC AU CAMPARI ET CLÉMENTINES  
EN BROCHE TIÈDE, VINAIGRETTE POMELO THAÏ,  
MAIN DE BOUDDHA ET BERGAMOTE  
TARTARE AU BOUILLON « CAROTTES ORANGE YUZU » 78€

## POISSONS ET CRUSTACÉ

### BLETTES / TURBOT

BLETTES MULTICOLORES D'AMPUIS FARCIES,  
FILET DE TURBOT À L'UNILATÉRAL ET ALGUES KOMBU,  
BEURRE BLANC AU THÉ MATCHA, BOUILLON DASHI 82€

### SAINT PIERRE

FILET AU BEURRE MOUSSEUX,  
POIREAUX CRAYONS ET CROÛTONS MEUNIÈRE,  
HUILE HERBACÉE, SAUCE PARMENTIÈRE 79€

### HOMARD

LA QUEUE AUX LENTILLES VERTES DES CÔTES D'AREY  
RELEVÉE DE SAUCISSE DE MORTEAU

LES PINCES ET COUDES À LA SOUBISE,  
CONDIMENT MOUTARDE

PAIN VAPEUR AUX SUCS DE HOMARD 110€