

ENTRÉES

LIVÈCHE & CRABE

LE CRABE DORMEUR ET ROYAL
EN DÉCLINAISON DE CÉLERI,
CAVIAR ET SAKÉ « SETO SHUZO » 90€

ROQUETTE & OMBLE CHEVALIER

EN DOUCE CUISSON À L'HUILE DE FENOUIL,
PRIMEURS CUITS, CRUS ET EN PICKLES,
YAOURT DE BREBIS ET ROQUETTE 78€

RADIS NOUVEAUX & BONITE SARDA

LE PETIT THON SERVI FRAIS MARINÉ,
CRÈME DE FANES, GRESSIN WASABI,
EAU GÉLIFIÉE AU RAIFORT 69€

POISSONS ET CRUSTACÉ

MORILLES DE PRINTEMPS & BARBUE DE L'OCÉAN

MORILLES ET PETITS POIS AUX CÉBETTES,
DOS CUIT À LA NACRE,
GRILLONS DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTS,
JUS AU BEURRE D'ÉTREZ ET GEL DE CHARTREUSE 89€

BUTTERNUT & SAINT JACQUES

EN CRÉMEUX ET CONFIT DANS UNE HUILE AUX AGRUMES,
SUPRÊMES DE CLÉMENTINE COLORÉS À LA FLAMME,
SAINT JACQUES RÔTIES,
SAUCE VIERGE ET MOUSSEUX DE BARBES 86€

ARTICHAUTS & HOMARD BLEU

LE CAMUS ET LE POIVRADE EN FARÇON
DE PINCES ET DE COUDES,
LA QUEUE CORAILLÉE,
RÉDUCTION VÉGÉTALE DE CHARDON SAUVAGE 115€