

LA CARTE

Uniquement le Soir et pour l'ensemble de la table

ENTRÉES

LES ASPERGES PAYSANNES 39 €

Cuites au naturelles, oeuf de poule de la ferme caquète cuit par le froid, noisette du Piémont en hollandaise, crémeux asperge et caviar de la maison Prunier

L'ORMEAU DE PLONGÉE 45 €

Topinambour fermenté et en crémeux, poivre Voatsiperifery, confiture d'algues et teriyaki coagulée

PLATS

LE POISSON DU MOMENT 59 €

Chou à l'étuvée, algues fraîches en émulsion, sarrasin croustillant et jus de chou rouge

LE VEAU D'ARDÈCHE 55 €

Topinambour du jardin d'Alix, truffe, jus de veau à l'angélique racine

LE PIGEON ET L'OIGNON 65 €

Cuit sur le coffre, cuisse confite, oignons en croustillant et en crémeux, sauce diable, miso oignons et piment fumé, poivre de Sarawak

DESSERTS

LE BUTTERNUT ET LE SHISO 18 €

Butternut confit à l'oabika, gel shiso, graines de courges croustillantes et en praliné, sorbet shiso

LA VANILLE ET LES AGRUMES 22 €

Vanille du Sri Lanka, marmelade de mandarine et compotée de calamondin, caramel des peaux et glace vanille

LE CHOCOLAT VALRHONA ET L'OXALIS 22 €

En ganache, sorbet cacao et oxalis, grué cacao croquant et poivre de Cubèbe