



 Engrain des Hautes Corbières truffé, salsifis, coings et noix sauvages	105
Lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée d'anguille	190
Gamberoni de San Remo, asperges blanches et cynorhodons, jus iodé	140
Petits pois et carottes du château de Versailles, maquereau au couteau, sureau	85
Langoustines bretonnes rafraîchies, caviar doré, nage réduite	195
Turbot de l'Aber-Wrac'h, céleri, wakame primeur	160
Bar de l'Atlantique saigné, asperges vertes, metton printanier	145
Sole de Bretagne, navets-glaçons, morilles et ail des ours	165
Poulpe de roche de Sanary-sur-Mer, betteraves à la braise, jus d'un civet	105
Homard du Cotentin, radis et cresson de fontaine, herbes pilées	155

Pour amateur

Tagliolini de pain rassis liées au yaourt, caviar doré	95
U Stocafi à la monégasque	50

Tous nos produits de la mer peuvent aussi être préparés dans leur plus grande naturalité

MENU JARDIN ~ MARIN trois mets en demi, fromages et dessert	395
Fromages frais et affinés pour vous	40
Citron niçois, algues kombu à l'estragon	45
Cacahuètes des Hautes-Pyrénées, fontainebleau de soja	
Agrumes du village d'Eus, vinaigrette au miel, graines de chanvre	
Chocolat de notre Manufacture, neige de céréales toastées, baies de Sichuan	
Fraises ciflorette de Pernes-les-Fontaines, épines de pin givrées, gâteau millasson	
Pour amateur	
Crème onctueuse d'orge maltée, bière givrée et houblon	