

# Les Prémices

<b>E</b> mietté de tourteau, sabayon pistache, bisque à la citronnelle	25 €
<b>T</b> artare de veau de lait caviar d'Aquitaine et gelée de vodka	22 €
<b>F</b> oie gras de canard à la myrte, chutney de saison pain des morts	26 €
<b>L</b> angoustines panées au panko, céleri et pommes vertes parfumé à la moutarde	25 €
<b>C</b> arotte-safran version végétale, jus de gingembre, condiment de pickles, sorbet green juice	19 €

# La Mer

<b>H</b> omard en deux cuissons, Pinces et coudes en caillette de chou, queue rôtie, jus beurré aux agrumes	42 €
<b>S</b> aint-pierre confit, mousseline de purée de carotte au gingembre, courgettes et coquillages safranés	35 €
<b>B</b> ouille-abaisse végétale parfumée à la citronnelle, filets de poisson, rouille végétale, croutons à la farine de riz	32 €
<b>D</b> os de cabillaud au naturel, kumquat confit pomme de terre délicate, pamplemousse aneth	32 €

# La Terre

<b>Tourte de porcelet au foie gras,</b> Fruits de saison grillés	36 €
<b>Veau fumé aux essences du maquis,</b> navets et rattes fondants, vinaigrette de miel-érable-immortelle	35 €
<b>Tranche de bœuf au beurre de cacao,</b> mousseline de pomme de terre, glace de viande au vin rouge	36 €

# Les **G**ourmandises

<b>P</b> lateau de fromages corses	25 €
<b>N</b> ougat de roquefort aux fruits secs, confit d'agrumes	12 €
<b>T</b> héorème chocolat - café au grué de cacao glace au café "arabica"	16 €
<b>D</b> éclinaison de fraise, note d'agrumes sorbet fraise - nepita	14 €
<b>C</b> rémeux au miel d'arbousier, chocolat - framboise meringue souple au chocolat	15 €