



3 Temps  
50€

5 Temps  
70€

7 Temps  
90€



ENTRÉES  
à la carte 20€

Asperge cuite au charbon d'olivier, voile de lait ribot, citron caviar, jus d'asperge et miel  
(3, 5 et 7 temps)

Vitello tonnato, filet de veau cuit en douceur, sorbet câpres, olives, thon séché  
(5 et 7 temps)

Gratin contemporain, feuille de volaille, foie gras et jus à la truffe  
(7 temps)



PLATS  
à la carte 35€

Turbot rôti sur l'os, sauce grenobloise et caviar  
(3, 5 et 7 temps)

Cochon de lait grillé, carotte à l'orange, jus de cochon  
(5 et 7 temps)

Rouget juste cuit, bouillabaisse et fenouil sauvage  
(7 temps)



DESSERTS  
à la carte 15€

Riz, saké yuzu  
(5 et 7 temps)

Rhubarbe pochée, sorbet Earl Grey, sablé fenouil  
(3, 5 et 7 temps)



CHARIOT DES FROMAGES  
inclus pour le menu 7 temps  
(18€)

*Pour les menus 5 et 7 temps : pour une harmonie parfaite entre les convives,  
nous vous invitons à choisir le même nombre de séquences.*