

## **RICHESSES DE NOS TERROIRS**

**190€**

ACCORD METS ET VINS  
380€

*Un menu tout en légèreté où les saveurs et les textures se découvrent.  
Nous jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.  
Laissez-vous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.  
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle ...*

### **LE CHOU DE PONTOISE CONFIT**

*Œuf de poule fermenté / Truffe noire de Richerenches*  
**95€**

### **LE LIEU JAUNE**

*Courge / Quinoa / Sabayon à la prune fermentée*  
**85€**

### **LE RIS DE VEAU DE LAIT**

*Carottes d'Eric Roy / Truffe noire*  
**135€**

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*  
**22€**

### **LE PAMPLEMOUSSE ROSE**

*Shiso pourpre / Poivre de Sichuan / Huile d'olive nouvelle récolte*

### **LA POMME ELSTAR**

*En brioche / Tagètes / Foin fumé*  
**28€**

## **OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE**

**290€**

ACCORD METS ET VINS  
580€

*Douce ou iodée, calme ou vive, l'eau, source de vie offre dans notre cuisine une grande inspiration.  
À travers ce menu, le chef vous invite à découvrir le retour de pêche à sa façon ...*

### **LA LANGOUSTINE ROYALE**

*Endives de pleine terre / Echalote noire / Cronesqui des pinces au caviar*  
**120€**

### **LA COQUILLE SAINT JACQUES**

*De la baie de Seine / Rutabaga / Agrumes*  
**95€**

### **LE TURBOT DE PETIT BATEAU**

*Choux de Bruxelles brûlés / Baies roses de Madagascar / Pouces pieds*  
**110€**

### **LE HOMARD BLEU**

*Rôti / Laqué à l'épine vinette / Châtaigne / Crosnes*  
**125€**

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*  
**22€**

### **LE PAMPLEMOUSSE ROSE**

*Shiso pourpre / Poivre de Sichuan / Huile d'olive nouvelle récolte*

### **LE CITRON**

*Coque croquante / Laitue de mer / Estragon*  
**28€**

## **SIGNATURES DU MOMENT**

**250€**

ACCORD METS ET VINS  
500€

*Un menu qui reflète l'identité culinaire du chef à travers ses saveurs préférées ...  
Des produits de saison, travaillés avec passion afin d'obtenir la quintessence de ce que la nature nous offre au quotidien.*

### **LE TOURTEAU**

*du port de Roscoff  
Avocat / Brocoli / Caviar doré*  
**110€**

### **LA BETTERAVE**

*En croûte de sel et en brioche / Foie gras / Truffe noire*  
**95€**

### **LE CANETON DE CHEZ MADAME BURGAUD**

*Laqué aux agrumes / Poivre rouge / Pissenlits / Roquefort*  
**110€**  
Par personne

### **LES FROMAGES**

*Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud*  
**22€**

### **LE PAMPLEMOUSSE ROSE**

*Shiso pourpre / Poivre de Sichuan / Huile d'olive nouvelle récolte*

### **LE CHOCOLAT NYANGBO**

*Fumé aux coques de noisettes / Cacao / Piment d'Espelette*  
**28€**