

BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Asperges blanches au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gascogne,
buckwheat and wild garlic*

Sardine marinée, écailles en persillade et sofrito d'algues 🍷
*Charred sardine, souffléed scales with parsley
and seaweed sofrito*

Aile de raie aux algues kombu, cime di rapa et vin jaune 🍷
Skate wing with kombu seaweed, cime di rapa and vin jaune

AND/OR

Volaille fermière de la Maison Duplantier rôtie,
cromesquis de salsifis et son de moutarde
*Roasted free-range chicken from Duplantier house,
salsify and mustard bran cromesquis*

Pamplemousse frais et confit,
praliné pistache, poivre Timut
*Fresh and confit grapefruit,
pistachio praline, Timur pepper*

Composition café de la Manufacture Alain Ducasse
et fève tonka, glace à la vanille
*Coffee from Alain Ducasse Manufacture
and tonka bean delight, vanilla ice cream*

🍷 CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€
ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

Betteraves en croûte de sel, condiment hibiscus
Beetroot in a salt crust, hibiscus condiment

Asperges blanches au sautoir,
andouille gasconne, sarrasin et ail des ours
*Seared white asparagus, andouille from Gascogne,
buckwheat and wild garlic*

Sardine marinée, écailles en persillade et sofrito d'algues 🍷
*Charred sardine, souffléed scales with parsley
and seaweed sofrito*

Aile de raie aux algues kombu, cime di rapa et vin jaune 🍷
*Skate wing with kombu seaweed,
cime di rapa and vin jaune*

Ormeau fondant, guanciaie et navet fane, sucs de cuisson
Tender abalone, guanciaie and early turnip, cooking jus

Volaille fermière de la Maison Duplantier rôtie,
cromesquis de salsifis et son de moutarde
*Roasted free-range chicken from Duplantier house,
salsify and mustard bran cromesquis*

Pamplemousse frais et confit,
praliné pistache, poivre Timut
*Fresh and confit grapefruit,
pistachio praline, Timur pepper*

Composition café de la Manufacture Alain Ducasse
et fève tonka, glace à la vanille
*Coffee from Alain Ducasse Manufacture
and tonka bean delight, vanilla ice cream*

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS