



## MENU DÉGUSTATION


« Une expérience épicurienne »

**Menu en 4 services pour l'ensemble de la table** 95  
4-courses menu for the whole table


**Accord mets et vin** 49  
Wine pairing

## ENTRÉES

**Tartare de Bar crème citronnée, radis en pickles et coriandre, mangue acidulée** 32  
Sea-bass tartare with lemon cream, pickle radishes and coriander, mango pickle

 **Instant végétal, neige de framboises, sorbet aux herbes, gressin** 28  
Marinated vegetable, raspberries, herb sorbet, grissini

**Homard Breton au barbecue, cannelloni à la ratatouille au basilic, émulsion homardine** 38  
Grilled Brittany lobster, basil-ratatouille cannelloni, lobster emulsion

 **Ravioles de ricotta fumée et pistaches, brocolis grillés, émulsion aux herbes et citron vert** 28  
Smoked ricotta and pistachio ravioli, grilled broccoli, herb and lime emulsion



## PLATS

**Lotte de Roscoff grillée et lardée au Culatello, mille-feuille de patates douces glacées au jus de moules de Giol** 68  
Grilled and bacon-wrapped Roscoff monkfish, sweet potatoes mille-feuille glazed with Giolles mussel juice

**Thon de méditerranée mi-cuit, courgette aux achards de légumes, crémeux de piquillos fumés, sauce satay** 56  
Mediterranean tuna mi cuit, zucchinis with acar of vegetables, cream of smoked piquillo peppers, sauce satay

**Carré d'agneau de Chandossel au barbecue, semoule de carottes, dattes acidulées, épaule d'agneau confite** 60  
Grilled rack of lamb from Chandossel, carrot semolina, tangy dates, confit lamb shoulder

**Cannette des Dombes marinée au curcuma et croustilles de ses cuisses, nouilles soba avec shiitake glacés au jus de cannette, prunes en pickles, cannellonis d'enguy** 60  
Dunckling from Dombes marinated in turmeric and its croquettes, soba noodles with shiitaké glazed with duckling juice, pickled plums, enguys cannelloni



## DESSERTS

- Fraises marinées au basilic pourpre, crémeux citron, sorbet citron huile d'olive** 18  
Strawberries marinated in purple basil, creamy lemon, lemon sorbet with olive oil
- Abricots du Valais rôtis au miel vanillé de la Réunion, praliné aux amandes, sorbet fromage blanc** 18  
Apricot from Valais with vanilla honey from Réunion Island, almond praline, white cheese sorbet
- Moelleux au chocolat Mekonga 70%, glace à la cacahuète** 18  
Mekonga 70% chocolate cake, peanut ice cream
- Sélection de fromages de la ferme de Grégoire** 18  
Selection of cheeses from Grégoire's biodynamic farm