

## Entrées

Foie gras, anguille, daïkon et brioche aux algues	26€
Consommé de bœuf fumé, paleron et légumes anciens en mosaïque	22€
Ceviche de daurade, oca du Pérou, caviar osciètre et leche de tigre	26€

## La mer

Saumon, grano arso, asperges et huile de cresson	38€
Turbot poché, brassica, mousseline de romanesco et émulsion de Vadouvan	46€

## La terre

Duo de veau, tartelette aux artichauds, espuma en barigoule et huile de cacahuètes	48€
Pigeon comme un Wellington, oignons grelots, pommes de terre roulées et jus au poivre de Sichuan	46€
Chariot de fromages	18€

## Desserts

Chocolat, caramel et noisettes	18€
Noix de coco, jus d'ananas et citron vert	18€

## Menu Cèdres - 58 euros

Consommé de bœuf fumé, paleron  
et légumes anciens en mosaïque

Filet de canette, mille-feuille de pommes de terre gratinées,  
carottes au cumin et jus aux épices

Dessert au choix à la carte

## Menu Collain - 88 euros

Foie gras, anguille, daïkon et brioche aux algues

Saumon, grano arso, asperges  
et huile de cresson

Duo de veau, tartelette aux artichauts, espuma en barigoule  
et huile de cacahuètes

Dessert au choix à la carte

Servi pour l'ensemble de la table à partir de 6 personnes

## Menu Montcaud - 115 euros

En 6 services

Servi pour l'ensemble de la table

Chef de cuisine  
**Mathieu Hervé**

Prix net, service compris  
Viandes et poissons origine France – Saumon origine Écosse