

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 affinés par Monsieur Vergne
MOF 2019 18€

Desserts

Chocolat, orange et noix de cajou 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