

Entrées

Foie gras, cerises et bourbon, brioche maison	26€
Gaspacho de courgettes jaunes, capucines, huitres et jambon ibérique	22€
Maquereau mariné au gingembre, pignons de pin, dashi et groseilles de mer	24€

La mer

Saumon, grano arso, asperges et huile de cresson	38€
Turbot poché, daïkon, épinards de mer, vanille et safran	46€

La terre

Médailillon de veau, petits pois, morilles et jus au vin jaune	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

Cardamome, fruits de la passion et Tonka	18€
Framboises, mascarpone et hibiscus	18€

Menu Cèdres - 58 euros

Gaspacho de courgettes jaunes, capucines,
huitres et jambon ibérique

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, cerises et bourbon, brioche maison

Saumon, grano arso, asperges
et huile de cresson

Médaille de veau, petits pois, morilles et jus au vin jaune

Dessert au choix à la carte

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