



Ce menu est servi s'il est choisi  
par tous les convives de la même table

## Menu "Intuition"

139€

### Petits savoureux apéritifs

\*\*\*

#### Caviar "Daurenki",

crème Dubarry, dés d'anguille fumée, coulis de persil plat,  
semoule de chou-fleur violet

\*\*\*

#### Découpe de langoustine,

meringue au citron vert, salade de wakamé au sésame, langoustine rôtie

\*\*\*

#### Dos de bar sauvage,

ravioles de gyoza au jarret de veau, poêlée de cèpes et mûres, noisettes torrifiées,  
jus de crustacés

\*\*\*

#### Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

\*\*\*

#### Surprise de truffe d'hiver

\*\*\*

#### Paume de ris de veau,

éclat de sarrasin, cubes de potiron à la badiane, quartiers de pamplemousse,  
jus de veau perlé

\*\*\*

#### Parenthèse gourmande

\*\*\*

#### Figue

figues rôties, biscuit au miel de sapin,  
fromage blanc aromatisé au sambuca, sorbet et confit de figues

\*\*\*

#### Une fin de douceurs

Prix en euros – Taxe et service compris  
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications  
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.