

LES ENTREES...

NOIX DE SAINT-JACQUES & CAVIAR PERLE NOIRE Saisies-marinées, céleri rave, coulis d'herbes à la Livèche	48€
LANGOUSTINES MI-CUITES AUX CONDIMENTS Huile Argoudeil, artichauts, miso de tomate-gariguette	54€
CROMESQUIS D'OEUF DE FERME & TRUFFE D'ETE Cuit à 63°, duxelle de champignons, soufflé Truffé, jus de volaille réduit	48€
ANCHOIS DE MEDITERRANEE DOUCEMENT MARINES Vinaigre de Banyuls 15 Ans, une antiboise de légumes en Escabèche	32€