

## ENTRÉES

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ chair de tourteau, tofu artisanal de Monsieur Suzu, pomme granny	78€
LES DEMOISELLES DU GRAND LARGE langoustine en tartare : pomelos, radis, bisque lait de coco-citronelle & pochée dans son jus : mini légumes d'Eric Roy, bouillon gingembre	55€
L'ŒUF « ONSEN » DE LA FERME DES GALACHES petits pois à la menthe, émulsion d'oignon doux des Cévennes, anguille fumée	60€
LA VALSE DE LA POMME D'OR tomate Ananas & fruit de la passion, eau de tomate au thym citron, sorbet Zebra à la verveine et sa crème de lait de bufflonne, balsamique 12 ans d'âge	52€

## PLATS

LE LIEU JAUNE DE NORMANDIE fèves, concassé de tomate, tempura d'oseille, oignon nouveau et émulsion sarrasin	72€
LE SAINT-PIERRE, SOLEIL DE LA MANCHE fenouil confit au safran du Grand Balleau, beurre blanc à l'Aosa, fenouil frais à l'huile de colza bio de Lumigny, tomate confite	80€
LES CŒURS DE RIS DE VEAU & D'ARTICHAUT artichaut au vinaigre de framboise, croustillant et purée d'artichaut, kumquat confit, sauce épices orientales	85€
LA VOLAILLE FERMIÈRE DE MONSIEUR CHARDON saisie au Binchotan, aubergine chinoise laquée au nori, caviar d'aubergine à la cacahuète, moutarde de Meaux & miso	75€
LE BŒUF WAGYU A4 AU BINCHOTAN <i>origine japonaise</i> chou pointu de la Ferme de la Sauvagerie, coulis d'oignon doux Cévenol, citron noir <i>accompagné d'un carpaccio de Wagyu</i> <i>assaisonné d'un vinaigre balsamique de Modène, 25 ans d'âge, élevé en fût de cerisier</i>	148€

## FROMAGES

LA SÉLECTION PAR FRANCK FAIVRE – FROMAGES AUTOUR DE NOTRE RÉGION	30€
LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€



## DESSERTS

LA FRAISE-THYM-SINAIGRE DES PYRÉNÉES Gavotte, mousse légère thym-citron, crème citron, sorbet fraise Gariguettes, sauce thym & Sinaigre artisanal bio, condiment vinaigre-sapin	30€
LE JARDIN ANGLAIS rhubarbe confite, sorbet framboise, mousse à l'estragon, meringue, granité shiso rouge	32€
ANZU abricot mariné dans un sirop au saké, mousse d'abricot, voile d'amande grillée crumble et glace pistache, émulsion lavande	34€