

ENTRÉES

CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ Accompagné de Saint-Jacques à basse température	85€
PECTEN MAXIMUS St-Jacques fumée & Foie gras de canard Radis rouge, gelée de shiso	58€
« ONSÉN TAMAGO » DES GALACHES Petit épeautre et poireau, mousse de pomme de terre, Truffe noire Melanosporum, émulsion Parmesan	65€
LILIACÉES Asperges blanches des Landes, anguille laquée, estragon, oignon de Roscoff	52€

PLATS

POLLACHIUS Lieu jaune de ligne, purée de betterave, poireau grillé, Sauce Kombu aux huiles herbacées et Ponzu	75€
SAINT-PIERRE Ravioles de kabu, épinards, pomme de terre, sauce miso au yuzu	85€
CŒUR DE RIS DE VEAU Bimi, purée de brocoli, cacahuètes, jus	80€
KOHITSUJI Agneau de Sisteron, purée de pois chiche au sésame, quinoa, Jus d'agneau	78€
BŒUF WAGYU A4 FUMÉ <i>origine japonaise</i> Accompagné d'un carpaccio de Wagyu façon "shabu shabu" Bouillon de boeuf Wagyu et ses légumes	148€

FROMAGES

CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER Kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€
TRADITIONNEL BRIE DE MEAUX	20€

DESSERTS

MOKA Crèmeux et glace au café, gavotte et sauce cacao, Noisettes caramélisées, poivre de Sichuan	35€
MADELEINE Sorbet meringue, menthe et citron	32€
L'OR NOIR DE POLYNÉSIE Tuiles, glace & crème vanille de Tahiti, praliné au riz grillé vanillé, vanilla Tahitensis râpée	40€

