

## MENUS

3 services 85€ (uniquement les vendredis midis)  
4 services 105€\*  
8 services 165€

Accord mets et vins 4 verres 58€  
Accord mets et vins 6 verres 85€

1

### Snacks\*

Beignet/ Caviar végétal  
Croustillant/ Jambon Bellota  
Tartelette/ Fenouil  
Hûtre / Verveine

4

### Homard Bleu\*

Queue/ BBQ japonais  
Tête/ torrifiée  
Pince/ Cappelletti  
Potimarron fermenté

7

### Pigeonneau\*

BBQ Japonais  
Suprême/ Laqué  
Topinambour/ Persil

2

### Maquereau

Gravlax  
Miel/ Miso  
Escabèche/ Kumquat

5

### Betterave

Betterave rouge/ Framboise  
Condiment figue noire  
Framboise/ Azote

8

### Raisin

Verjus/ Sarments  
Sorbet Muscat Chasselas  
Perles givrées

Ou

### Bœuf Kobe + 22€

Faux-filet Australien/ Bbq  
Brioche/ Teriyaki yuzu  
Oeuf confit/ Soja

3

### Gamberro Rosso

Gamberro/ Tartare  
Bouillabaisse  
Rouille safranée

6

### Saint Pierre\*

Au naturel  
Coquillages/ Jus  
Salicorne/ Huile verte  
Girolles/ Pickels

9

### Châtaigne\*

Création Pauline Michelin  
Biscuit/ Châtaigne  
Marmelade/ Coing  
Crème glacée/ Châtaigne  
kampot/ Main de buddha