Chef - Clovis Degrave
Executive Chef – Valérian Prade

5 courses 140€*
8 courses 180€

Wine pairing
4 glasses 60€
6 glasses 90€

Non-alcoholic pairing
4 glasses 48€
6 glasses 72€

Cheese
+ 22€

Forfait eaux minérales
7,50€/ pers

## APERITIFS

Champagne
Sébastien Rouilleaux selection
24€

Louis Roederer
Blanc de Blancs 2019
34€

Beer Noam
8€

Cocktail
« Napoléon »
18€

Mocktail
H - M 0%
16€

**Snacks***
Apple/ Celery/ Tarragon
Gillardeau Oyster/ Pomelo/ Gin
Meringue/ Obsiblue/ Ponzu
Tartlet/ Haddock/ Leek

**1**
**Caviar**
Potato/ Emulsion
Royale
Smoked Eel

**2**
**Mackerel***
Flame
Daikon/ Pickles
Lemon/ Wakame
Tarragon/ Sabayon

Domaine Lucas Salmon
Muscadet
2024

**3**
**Vegetables***
Sweet Cévennes Onion
Hazelnut/ Shortbread
Brousse Cheese/ Smoke
Yellow Wine/ Black Garlic
Mushroom Jus

Les Chassagnes
Tony Bormard
2023

**4**
**Gamberro Rosso**
Red Curry
Valencia Rice/ Fumet
Tartare/ Crisp

Gewurztrsminer
Domaine Albert Mann
2023

**5**
**Arctic Char**
Just Seared
Wasabi/ Samphire
Trout Roe

Prototype
Clos des Rochers
2024
Ou
Chablis 1er Cru
« Mont de milieu »
2023
+18€

**6**
**Squab***
Barbecued
Squash/ Corsican Clementine
Coffee - Sichuan
Confit Legs/ Cromesquis
Jus/ Mataise

Quota N
Eduardo Torres Acosta
2022
Ou
Mas de Daumas Gassac
2021

**7**
**Grapes**
Muscat Sorbet
Vine Leaf Cream
Verjus
Leaf Oil

**8**
**Pauline Michelin's Creation***
Mirabelle Plums/ Plums
Austrian Biscuit
Lemon Thyme Ice Cream
Plum Sorbet

Mirabelle – Nosbusch
Jus de prunes
Ou
Château d'Yquem
2019