

POUR COMMENCER

Le saumon

Mariné myrtilles-baies roses, choux fleurs, soubise à la moutarde

19 €

Les pleurotes du panicaut

Grillées à la plancha, sauce gribiche et bœuf Cecina de Leon

17 €

Le canard de Touraine (Origine France)

En tataki, fenouil mariné au sésame, artichaut et orange sanguine

21 €

La burrata

Au mout de raisins, gaspacho vert, olive et focaccia

15 €

POUR SUIVRE

Le maigre

Le pavé grillé, ail, romanesco, pomme fondante et sauce bouillabaisse

31 €

Le lieu jaune

Cuit à l'unilatérale, endives aux kumquats, panisse et sauce chorizo

29 €

Le boeuf «choco-beef» (Origine Finlande)

La picanha grillée, purée cardinale, pommes paille et lentins de chênes, jus thaï

35 €

Le cochon du Mont Ventoux (Origine France)

Cuit la nuit au whisky, brocoli, polenta et oignons barbecue

29 €

Le pigeon de chez Théo Kieffer (Origine Alsace)

En deux cuissons, les premières tomates, pistache et pak choï, sauce au porto

39 €

Les morilles

Fettuccine au pistou épinard-estragon et morilles

31 €

PAR GOURMANDISE

Assiette de 3 fromages affinés

10 €

POUR CONCLURE

L'ananas

Flambé au rhum, bergamote et sorbet pinacolada

13 €

Le chocolat blanc

Parfumé au foin, crémeux framboise et glace stracciatella

14 €

Le citron

Dans ma réinterprétation de la tarte au citron meringuée

13 €

Le koughelopf

Comme un pain perdu, poire et glace tonka

12 €

MENU PLAISIR

50 €

Amuse bouche

Les pleurotes du Panicaut grillées à la plancha, sauce gribiche et bœuf Cecina de Leon

Lieu jaune cuit à l'unilatérale, endives aux kumquats, panisse et sauce chorizo

OU

Cochon du Mont Ventoux cuit la nuit au whisky, brocoli, polenta et oignons barbecue

Ma réinterprétation de la tarte au citron meringuée

MENU EMOTION

70 €

Amuse-bouche

Saumon mariné myrtilles-baies roses, choux fleurs, soubise à la moutarde

Pavé de maigre grillé, ail, romanesco, pomme fondante et sauce bouillabaisse

Pigeon en deux cuissons, les premières tomates, pistache et pak choï, sauce au porto

Assiette de 3 fromages affinés

Ananas flambé au rhum, bergamote et sorbet pinacolada