

SIGNATURE MENU

**Maquereau "Sawara" légèrement grillé, aneth, chou rave,
condiment pimenté**

Slightly grilled "Sawara" mackerel, dill, kohlrabi,
spicy condiment

**Les légumes de Laurent Berrurier comme une "Minestrone",
bouillon végétale truffe noire et menthe**

Laurent Berrurier vegetables "Minestrone" style,
black truffle and mint broth

**Le foie gras de canard grillé aux bourgeons de sapin,
navets glacés, cerises au vinaigre de Xérès**

Fir buds grilled duck foie gras, glazed turnip,
confit cherries with Camargo vinegar

**La Bouillabaisse 'Louise', poisson de ligne, pomme de terre confite,
rouille et croûtons**

Louise 'Bouillabaisse', line caught fish, confit potato,
rouille and croutons

**Pigeon Miéral grillé, cuisse confite, oignons nouveaux et gnocchi
de pomme de terre, condiment ail noir, sauce salmis**

Grilled Miéral pigeon, confit legs, spring onions and potato gnocchi,
black garlic condiment, salmis sauce

Pavlova aux framboises, sorbet rose litchi

Raspberry « Pavlova », rose and lychee sorbet

1588

Wine pairing 888

6 Courses