

## entrées / starters

Consommé de « Bouille-Abaisse », version 2017 34 €

*Bouille-abaisse consommé, 2017 latest version*

Asperges vertes de notre région, oranges sanguines, jus de poulet 35 €

*Locally-grown green asparagus, blood oranges, chicken gravy*

Pastrami de veau corse, sucs aux favouilles, coquillages 38 €

*Corsican veal pastrami, green crab sauce, shellfish*

Blanc manger iodé au caviar de Neuvic, jaune d'œuf fumé 39 €

*Iodized blancmange with Neuvic caviar, smoked egg yolk*

## plats / main courses

Gnocchis et morilles en fricassée, fin velouté de cresson 41 €

*Fricasee of morel mushroom and dumplings, cream of watercress*

Rouget de méditerranée, petits pois, fèves au pied de veau croustillant 59 €

*Mediterranean red mullet, peas, beans with crispy fried calf's foot*

Agneau de lait, pommes ruban à l'ail confit, légumes primeurs 65 €

*Suckling lamb, potato ribbon with garlic confit, spring vegetables*

Homard européen cuit comme une daube, raviole d'artichauts 68 €

*Daube of European lobster, artichoke ravioli*

# Fromage et desserts / cheese and desserts

Poire Belle-Hélène à la cardamome verte 22 €

*Pear Belle-Hélène with green cardamom*

Chariot de fromages affinés par Marie de la Ferme Sainte-Marthe 24 €

*Selection of mature cheeses from the Sainte-Marthe cheese farm*

Agrumes « Humberto » au poivre Timut 25 €

*« Humberto » citrus fruits with Timut pepper*

Chocolat Araguani, parfum d'ail noir, sorbet cacao 27 €

*Araguani chocolate, black garlic flavouring, cocoa sorbet*

Granny Smith à -196°C 28 €

*Granny Smith @ -196°C*