

entrées / starters

<p>Courge muscade, tout en végétal, pommade de genièvre <i>Nutmeg squash, exclusively plant-based dishes, juniper butter</i></p>	<p>35 €</p>
<p>Consommé de Bouille-Abaisse, version 2017 <i>Bouille-Abaisse consomme, 2017 version</i></p>	<p>38 €</p>
<p>Harmonie de foie gras grillé et maquereau fumé, bouillon de canard corsé <i>Grilled foie gras and smoked mackerel combo, full-bodied duck broth</i></p>	<p>39 €</p>
<p>Pois chiches de Rougiers, gamberoni en écailles de socca <i>Unique Rougiers chickpeas, Gamberoni king prawns, chickpea crisps</i></p>	<p>41 €</p>

plats / main courses

Noix de Saint-Jacques aux agrumes, cerfeuil tubéreux à l'Amaretto	59 €
<i>Sea scallops with citrus, root chervil in Amaretto</i>	
Côte de veau poêlée, cromesquis de tête de veau, jus à la moelle/échalotes	61 €
<i>Pan-cooked veal chop, calf's head nuggets, marrow bone sauce/shallots</i>	
Pêche du moment, risotto de céleri à la poutargue, dentelle végétale	63 €
<i>Catch of the day, celery and bottarga risotto, vegetable millefeuille</i>	
Homard européen cuit comme une daube, compression de blettes au caviar, chou-fleur « brulé »	69 €
<i>Daube-style European lobster, chard 'compression' with caviar, 'burnt' cauliflower</i>	

Fromage et desserts / cheese and desserts

Chariot de fromages affinés <i>Cheese cart with mature cheese</i>	24€
Agrumes en déclinaison <i>Citrus combo</i>	26 €
Pommes mi-confites à la « pomme givrée », glace à la bière de Provence <i>Partially candied apples and frosted apple, Provençal beer ice cream</i>	26 €
Damier de chocolat et praliné de M. Boudina, copeaux de noisettes <i>Mr Boudina checkered chocolate and praline cake, hazelnut nibs</i>	27 €
Soufflé à la châtaigne et rhum agricole, parfum de céleri <i>Rum and chestnut souffle, celery flavouring</i>	29 €