




Entrées


Tourteau | €48

Foie gras d'oie | poire Japonaise | verjus | shiso

Huître Gillardeau | €78

Ponzu | mandarine | Imperial Heritage caviar

 **Langoustines** (deux préparations) | €73
Tandoori masala | noix de coco | kaffir

 **Foie gras d'oie** (deux préparations) | €48
Yuzu | bière de gingembre | noisette

Plats intermédiaires

Lotte | €45

Foie de lotte | artichaut | basilic | Iberico

Ris de veau | €52

Truffe | beurre noisette | baie de genièvre | pois

Rouget | €40

Tabbouleh | jalapeño | pulpo | poivron rotî

Plats principaux

Turbot | €88

Gillardeau huître | vin jaune | fingerlime
Supplement Imperial Heritage caviar
€3,50 par gramme

Bar | €75

Sepia | chorizo | choron

Pigeon d'Anjou | €74

Cerises | sakura | mole

Chevreuil | €74


Pousse de pin | noix | cèpes

Kagoshima A5 Wagyu | €110

Ail noir | artichaut | Cevennes oignon

Desserts

Fromages affinés | €35
de notre chariot

 **Salade Waldorf** | €19
Pomme | céleri | raisins | noix

Chocolat blanc | €22
Fruit de passion | coco | galangal

Myrtilles | €22
Yaourt de chèvre | herbes de forêt | kombucha

Chariot de friandises | €25
Chariot avec pralines | pâtisseries | glace | fruits

Plats signature de Ralf Berendsen

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

À partir de 6 personnes, nous vous prions d'opter pour la formule menu.

Toute modification apportée au menu, peut résulter en une addition plus élevée.

Si vous avez des allergies, merci de les signaler à votre hôte ou hôtesse.