



MENU DU 14 JUILLET 2025

DÎNER 6 MAINS CAVIAR STURIA

CHEFFE OXANA CRETU, CHEF MAXIME GILBERT ET CHEF JULIEN DUGOURD

HUITRE CALAMONDIN, THE FUME ET JASMIN

Gougère moderne au caviar

CALAMONDIN OYSTER, SMOKED TEA, JASMIN

Modern gougère with caviar

ARTICHAUT, ARAIGNÉE DE MER

Coques et citronnelle

ARTICHOKE, SPIDER CRAB

Cockles, lemongrass

TARTE AU CAVIAR D'OSCIÈTRE

Langoustine crue, beurre blanc

OSCIETRA CAVIAR TART

Raw langoustine, white butter sauce

FLÉTAN À LA SAUCE SAKÉ

Mimosa et olives Kalamata

HALIBUT IN SAKE SAUCE

Mimosa and Kalamata olives

CANARD AUX FEUILLES DE CERISIERS

Amandes et baies de Tasmanie

DUCK WITH CHERRY LEAVES

Almonds, Tasmanian berries

LA POMME GRANNY SMITH & CAVIAR

GRANNY SMITH APPLE & CAVIAR

MIGNARDISES

PETITS FOURS

Menu dégustation en six temps 190€ (hors vins et boissons)

Six-course tasting menu 190€ (excluding beverages)