

Blanc de Saint-Pierre et lobe de foie gras pochés dans un consommé de fenouil aux fleurs de badiane du Vietnam, glace d'ortie ; algues du Croisic, mousseline de chou-fleur, cristes marines ; eau de concombre au plancton.

Crème prise d'asperge verte à l'estragon, les pointes enrobées de graines de moutarde au champagne, mousse de roquette. Asperge blanche rôtie parmesan | citron, laitue farcie de tourteau, mousse de lait Ribot.
Barquette de macvin, suc d'orange, céleris branches ; morilles fraîches au Savagnin.

Filet de sole de petit bateau, amandes coquillages et praires aux câpres ; navet daïkon au vinaigre de riz, beurre *Kientzheim*.

Raviole de morue, thon rouge, seiche et aubergine ; fèves | petits pois | oignons cébettes | txistorra.

Salpicon de homard bleu, miroir de vin de Graves ; fondue de rhubarbe, lard de Bigorre croustillant.
Une bisque, quenelle de haddock, pousses de printemps.

Suprême de poularde Culoiseau farci Edouard Nignon – sauce *Pitchi* : quinoa rouge, gnocchi d'épinard, côte de blette, carottes fanes. Galette de ricotta aux olives vertes Lucques, tomates datterino.

Le grand dessert.