

Pressé de rouget de roche et fenouil à l'ajowan –  
amandes coquillages, vernis, artichaut ; bouillabaisse mousseuse.  
Pascaline safranée, moules de bouchot, algues sauvages du Croisic.

Grosse huître Tarbouriech rôtie à la plaque, fricassée de cèpes aux raisins,  
feuille de vigne.  
De fines lamelles de cèpes crues sur une fondue d'oignons doux au curry vert.  
Crème de cèpe au café, brunoise de pêche aux noix.

Gambero rosso grillées puis macérées amontillado et citron vert ;  
salsifis, girolles et gouda ; poivron vert.  
Jus de carcasse.

Pavé de lieu jaune poché à l'huile d'olive Sitia (Crète), saupoudré de tomate –  
il est accompagné d'une raviole d'olives noires Taggiasche, poulpe et  
aubergine à l'ail aomori ; cristaline de pompadour.  
Sirop de betterave rouge, riquette.

Copeaux de foie gras de canard | coppa | gnocchi de potimarron à la cannelle ;  
sauce Violine, chou rave.

Grouse d'Ecosse rôtie entière aux aromatiques –  
le filet frotté de genièvre est enrobé de lard blanc de Bigorre ;  
toast à bécasse, marmelade de fruits secs et voile de whisky Famous Grouse.  
Trévis, poire williams, tuile cassis.

Le grand dessert.