

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

Eau de concombre au plancton.

Bouillon de mousserons des prés : palourdes, amandes coquillages, vernis, et asperges sauvages ; navet daïkon croquant.

| Crémeux de burrata aux amandes fraîches, confiture de tomate, jus gluant de pamplemousse rubis.

| Laitue farcie de tourteau, lait Ribot au poivre vert, mange-tout.

| Sablé de ris de veau, fondue de rhubarbe ;
mousse de carotte, mousse de roquette.

Pascaline de rouget de roche au safran, maquereau au sel, céleris branches et olives noires de Nyons.

Bouillabaisse Tamotamo.

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

Homard bleu et boeuf Wagyu –

salpicon enrobé d'une bisque au poivre de Cassis, abricot au miel Ambato.

Fines tranches de boeuf, miroir de vin de Graves.

Galette de ricotta, pousses d'herbes et haricots borlotti.

Le grand dessert.