



## LES MISES EN BOUCHE

\*\*\*

### LE CAVIAR

asperges blanches rafraîchies au lait ribot et crumble sarasin  
**Oscietra caviar with white asparagus, buttermilk and buckwheat**

\*\*\*

### L'ŒUF COCOTTE

aux morilles, vin jaune et ail des ours  
**Poached egg with morels, vin jaune and wild garlic**

\*\*\*

### LE FOIE GRAS

de canard chaud, cœur de pomme verte roulé dans un jus acidulé à l'hibiscus  
**Hot foie gras with a rolled heart of green apple in hibiscus juice**

\*\*\*

### LE GYOZA

à la plancha, farcie de volaille, dans son bouillon au parfum d'Asie  
**Chicken and leek gyoza served in an Asian style broth**

\*\*\*

### LE BAR

grillé, jus au ponzu, fenouil confit et oignon doux  
**Grilled Seabass, ponzu reduction, confit fennel and sweet onion puree**

\*\*\*

### LA CAILLE

farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée  
**Free range quail stuffed with foie gras and mashed potatoes**  
or

### L'AGNEAU

des pyrénées en côtelettes à la fleur de thym  
**Milk fed lamb cutlets from the Pyrénées with fresh thyme**

\*\*\*

### L'ANANAS

sorbet thé noir à la bergamote, confit d'ananas et verveine fraîche  
**Earl Grey sorbet, pineapple and citrus confit with fresh verbena**

\*\*\*

### LE CHOCOLAT TENDANCE

au chocolat Manjari et aux biscuits Oreo  
**Creamy Manjari chocolate mousse with Oreo cookies**