Carte de Voyage

- du 5 Novembre au 20 Décembre 2026 -

Entrées

Tartare de Bar, huître, kiwi, topinambour, galanga, wasabi

Velouté de Champignons, lentilles du Puy, émulsion girofle

Nems de Canard à l'Osso-Iraty, radis-rave, poire, poivre blanc

Gnocchi à la châtaigne, émulsion au parmesan (pièce signature)

Foie Gras au Cognac et à la fève de Tonka (+3 €)

Plats

St-Pierre, lait de coco, Cardamome brune, Poireaux, baie d'Assam, noix

St-Jacques, Risotto au chou-fleur, Grenade, émulsion Hibiscus (+5 €)

Pintade au Café, fenugrec, Panais, Céleri-rave, vanille d'Ouganda

Joue de Boeuf à l'Anis étoilé, Butternut, gingembre, Piment (+3 €)

Assortiment Végétarien, Carte blanche au Chef

Fromage & Desserts

Brie de Meaux, *shiitake, grué de cacao (+3 €)*

Tarte au Citron, Poire, Baies de Sichuan

Coings pochés au macis, sorbet muscade

Mille-feuille d'Avocat au nougat (pièce signature)

Moelleux Chocolat noir, caramel poivre Dragon

** Allergènes & Orgines : Nous consulter*

Travel Menu

- November 5th to December 20th 2026 -

Starters

Mushroom cremy soup, balck lentils, cloves foam

Sea bass tartare, oyster, kiwi, Jerusalem artichoke, wasabi

Duck spring rolls, Osso-Iraty cheese, black radish, white pepper

Chestnut Gnocchi with parmesan foam (Signature dish)

Foie gras cooked in Cognac, Tonka bean (+3 €)

Main Courses

John Dory fish, coconut milk, brown cardamom, Leeks, walnuts

Scallops, Risotto, cauliflower, pomegranate, Hibiscus (+5 €)

Guinea fowl, Coffee fenugreek, parsnips, celeriac, Vanilla

Beef cheek, Star anise, chilli-spiced butternut *(+3 €)*

Vegetarian dish - Carte blanche to the chef

Cheese & Desserts

Brie cheese, shiitake mushrooms, cocoa nibs *(+3 €)*

Lemon and pear tart, Sichuan pepper

Poached quinces with nutmeg, mace sorbet

Avocado Mille-feuille with Montélimar nougat

Dark Chocolat fondant, Dragon pepper caramel

** Allergies & Orgins : Please Contact us !*