



## **Menu Déjeuner**

### **LA COURGETTE**

Florale, herbacée, caillée de brebis

### **L'AGNEAU DE LAIT**

En deux cuissons, fraise et pois chiche

### **LA RHUBARBE**

Juste pochée, sauge et galanga



## **Quartz**

### **LES TOMATES**

Esprit bonbon, touche oxydative et camomille

### **L'OMBLE CHEVALIER**

Sous-bois, baies de genièvre

### **LE BOEUF**

Trame fermentaire, cerise acidulée

### **LE CÉSAR REGALIS**

Puissance persillée, rhubarbe gourmande

### **LA FRAMBOISE**

Meringue croquante, ail noir



## **Granite**

### **LES TOMATES**

Esprit bonbon, touche oxydative et camomille

### **LE HOMARD BLEU**

Sucs de carapace grillée, estragon du Mexique

### **LE GNOCCHI**

Cœur coulant aux coquillages et géranium

### **L'OMBLE CHEVALIER**

Sous-bois, baies de genièvre

### **LE BOEUF**

Trame fermentaire, cerise acidulée

### **LA MYRTILLE**

Écrin léger, nepeta et aneth

### **L'ABRICOT**

Riz au lait régressif, safran