

# TA BL

## La Couleur du jour



*Nourrir l'âme peut, parfois,  
avoir des effets bien plus  
puissants, bien plus profonds  
que simplement celui de nous  
sustenter...*

Dessins Ingrid Astier

**E**n ce jeudi 11 avril, l'air frais, l'air frais, le sol invictus, ... Une invitation au réveil des sens.

**La Couleur du jour** - L'exposition de quelques légumes, plantules, fleurs et fruits sauvages en une palette colorée, vinaigrette légumière, huile de feuilles d'ail des ours, poutargue de Trikalinos.

**La Mer V eille** - Huître naturelle Utah Beach raidie praliné de graines de courges, cresson et câpres, huile de persil grillé. **Graal** - Cervelle de veau en beignet, langues d'oursin, tarama. Tartelette de crevettes bouquets roses. **Sous la blanquette** - Mousserons Saint-Georges, araignée de mer, bourgeons d'ail des ours en blanquette printanière. **Née des alluvions de la Durance** - Grosse asperge verte pochée aux algues, sauce «moussayon» aux herbes à tortue et algues. **Donburi** - Lentilles blondes de Champeix, seiche, émulsion de corail de homard bleu. **Mi-cru-mi-cuit** - Homard de casier d'Yeu, pois gourmands à la croque en bouche, rémoulade d'orties et câpres, jardin halophile. **Moussetage** - Mousseline de betteraves roses et eau de rose, beurre noisette, potage d'herbes de cueillette. **Au fil de l'eau** - Lotte incendiée de feuilles de laurier, sauce praires, ail des ours et cosses de petits pois, **Bois feuilleté** - Morilles des Vosges, feuilletage, épinards fanés au beurre cru demi-sel. **Laque de Chine** - En hommage aux artisans du Faubourg Saint-Antoine - Pigeon de la Guerche de Bretagne rôti, suspendu et laqué, mousseline de cédrat.

**Bernard Antony, Hervé Mons**, les fromages au bonheur de la France. Salade verte vigoureusement assaisonnée.

**Tartelette au chocolat Pérou** - Infusion de câpres de Linosa et caviar osciètre, huile de noisette. Hommage à Claudio Corallo et Jacques Genin.

“**Magneleine**”, souvenir d'un printemps dans le Magne. Madeleine à la confiture d'olives, amandes et agrumes, huile d'olive de Kardamili. Crème glaçée à la praline rose en hommage à la mère Brazier.

Menu couleur du jour - €400

Accord mets et vins de notre sommelière Agnese Morandi €300

Service compris