

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

En 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** - Cerveau 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 prairies, 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 glacée 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