

## ENTRÉES

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Crevettes sauvages de Méditerranée<br>au naturel   pousses de salade   têtes croustillantes | 32 €<br>(suppl. caviar 30 €) |
| Petits pois<br>moules   lard   jus des cosses   | 30 €                         |
| Asperges vertes de Provence<br>pomelos   mélisse   sabayon lippia dulcis                    | 36 €                         |
| Araignée de mer<br>estragon   citron vert   caviar Oscière                                  | 55 €                         |

## TERRE ET MER

|  |      |
|--|------|
| L'Éphémère   | 48 € |
| Rouget<br>asperges blanches   olives noires   matelote                                   | 42 € |
| Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier<br>à la braise   betteraves   grenade-sauge | 42 € |
| Bœuf de race Normande<br>primeurs à cru   caviar fumé                                    | 75 € |

## FROMAGES ET DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés<br>par la maison Dubois        | 25 € |
| Rhubarbe<br>basilic   poivre de Sarawak   crème mi-montée                           | 20 € |
| Chocolat Madagascar de Nicolas Berger<br>noix de pécan   café blanc   grué de cacao | 20 € |
| Vanille de Tahiti<br>noisette   praliné   | 20 € |

## 4 ACTES

120 €

### ACCORD METS-VINS

60 €

Petits pois  
moules | lard | jus des cosses

---

Asperges vertes de Provence  
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

---

L'Éphémère

ou

Rouget  
asperges blanches | olives noires | matelote

---

Dessert au choix

## 6 ACTES

150 €

### ACCORD METS-VINS

80 €

Crevettes sauvages de Méditerranée  
au naturel | pousses de salade | têtes croustillantes

---

Asperges vertes de Provence  
pomelos | mélisse | sabayon lippia dulcis

---

Rouget  
asperges blanches | olives noires | matelote

---

L'Éphémère

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier  
à la braise | betteraves | grenade-sauge

---

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par la maison Dubois

---

Dessert au choix

# Menu Caviar

## 4 ACTES

198 €

## ACCORD METS-VINS

60 €

Araignée de mer  
estragon | citron vert | caviar Oscière

Petits pois  
moules | lard | jus des cosses | caviar

Bœuf de race Normande  
primeurs à cru | caviar fumé

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger  
noix de pécan | café blanc | grué de cacao | caviar

## STARTERS

|   |                            |
|---|----------------------------|
| Wild shrimps from Méditerranée<br>in their natural ways   baby salad leaves   crispy head | €32<br>(extra. caviar €30) |
| Peas<br>mussels   bacon   pod jus   | €30                        |
| Green asparagus from Provence<br>pomelo   lemon balm   lippia dulcis zabaglione           | €36                        |
| Spider crab<br>tarragon   lime   Ossetra caviar   | €55                        |

## FROM THE SEA & THE FARM

|  |     |
|--|-----|
| The Ephemeral  | €48 |
| Red mullet<br>white asparagus   black olives   matelote sauce                        | €42 |
| Pierre Duplantier half-wild duckling<br>on the embers   beetroots   pomegranate-sage | €42 |
| Beef from Normandie<br>raw early vegetables   smoked caviar                          | €75 |

## CHEESES & DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| Farm-raised cheese platter<br>selected and matured by Dubois house           | €25 |
| Rhubarb<br>basil   Sarawak pepper   whipped cream                            | €20 |
| Nicolas Berger Madagascar chocolate<br>pecan nut   white coffee   cocoa nibs | €20 |
| Vanilla from Tahiti<br>hazelnut   praliné                                    | €20 |

## 4 COURSES

€120

### WINE PAIRING

€60

Peas  
mussels | bacon | pod jus

---

Green asparagus from Provence  
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

---

The Ephemeral

or

Red mullet  
white asparagus | black olives | matelote sauce

---

Dessert at leisure

## 6 COURSES

€150

### WINE PAIRING

€80

Wild shrimps from Méditerranée  
in their natural ways | baby salad leaves | crispy head

---

Green asparagus from Provence  
pomelo | lemon balm | lippia dulcis zabaglione

---

Red mullet  
white asparagus | black olives | matelote sauce

---

The Ephemeral

or

Pierre Duplantier half-wild duckling  
on the embers | beetroots | pomegranate-sage

---

Farm-raised cheese platter  
selected and matured by Dubois house

---

Dessert at leisure

# Caviar Menu

## 4 COURSES

€198

## WINE PAIRING

€60

Spider crab  
tarragon | lime | Ossetra caviar

---

Peas  
mussels | bacon | pod jus | caviar

---

Beef from Normandie  
raw early vegetables | smoked caviar

---

Nicolas Berger Madagascar chocolate  
pecan | white coffee | cocoa nibs | caviar