



From 7pm

€790 per person

€1,160 per person with additional wine pairings (details upon request)

Caviar tartlet, farm egg
Crudité, black truffle
Crunchy chestnut, bergamot, quince
Nantes shrimp, caviar
Whelk, seaweed, caviar



Oyster 'La Laurène', Dom Pérignon champagne, caviar
Sea scallop from Normandy, broccoletti, plant-based Mole, citrus, black truffle
Crispy blue lobster, radicchio, bone marrow, black truffle
Roasted venison, cuttlefish, sorrel, Kristal caviar



Truffle Brie de Meaux



Chocolate, clementine



À partir de 19h

790 € par personne

1 160 € par personne avec accord mets et vins (détails sur demande)

Tartelette caviar, œuf fermier
Crudité, truffe noire
Craquant châtaigne, bergamote, coing
Crevette nantaise, caviar
Bulot, algue, caviar



Huître « La Laurène », champagne Dom Pérignon, caviar
Saint-Jacques de Normandie au naturel, broccoletti, mole végétal, citrus, truffe noire
Homard bleu croustillant, trévis, moelle, truffe noire
Chevreuil rôti, seiche, oseille, caviar Kristal



Brie de Meaux truffé



Chocolat, clémentine



From 8pm

€1,030 per person

€1,550 per person with additional wine pairings (details upon request)

Caviar tartlet, farm egg

Crudité, black truffle

Crunchy chestnut, bergamot, quince

Nantes shrimp, caviar

Whelk, seaweed, caviar



Oyster 'La Laurène', Dom Pérignon champagne, caviar

Clos du Roi farm mushroom, Camargue rice, lush green, black truffle

Langoustine from Quiberon's Bay, pink pepper, tuna belly, caviar

Seared sea bass from Opal coast, turnip, bottarga, Buddha's hand

Culoiseau farm chicken, cauliflower, black truffle



Truffle Brie de Meaux



Citrus flower, champagne



À partir de 20h

1 030 € par personne

1 550 € par personne avec accord mets et vins (détails sur demande)

Tartelette caviar, œuf fermier

Crudité, truffe noire

Craquant châtaigne, bergamote, coing

Crevette nantaise, caviar

Bulot, algue, caviar



Huître « La Laurène », champagne Dom Pérignon, caviar

Champignon du Clos du Roi, riz de Camargue, herbe grasse, truffe noire

Langoustine de la Baie de Quiberon, baie rose, thon gras, caviar

Bar de la Côte d'Opale saisi, navet, poutargue, main de Bouddha

Poularde de la ferme de Culoiseau, chou-fleur, truffe noire



Brie de Meaux truffé



Fleur d'agrumes, champagne