

PRINTEMPS 2024

Sea spider

Refreshed with the scents of seaweed

The claws in donuts, coral sabayon

Champagne Guiborat « Prisme.18 »



Organic soft-boiled egg

Brioche powder, green asparagus and heart of celtuce

Raw cream with Bulgarian caviar osciètre

Champagne Charles Heidsieck « Blanc des Millénaires » 2007



Turbot from "Petit Bâteau"

Confit then lacquered, kacha and roasted Croisic seaweed

Ribot milk infused with osciètre gold

Champagne Dom Pérignon « Vintage » 2010



Cheese trolley

Cow, goat

And sheep milk cheeses

Champagne R.Pouillon & Fils « Soléra »



Sea lettuce crystalline, sorbet and meringue

Cottage cheese mousse from the Ardennes

Lemon and olive oil

Champagne Palmer & C° « Blanc de Blancs »



390 euros

Champagne pairing: 620 euros

