

Au Déjeuner

Entrées

Sépiole grillé | Radis | Fromage blanc | Vinaigrette agrumes | 20
Truite mi cuite | Epinards | Quinoa | Bouillon aux algues | 18
Anguille fumée | Blettes | Betteraves | Bouillon corsé | 22

Poissons

Coquilles St Jacques | Choux fleurs | Noisettes | Condiment oignon
citron | 42
Lotte | Choux | Moules | Emulsion iodé | 36

Viandes

Poulette | Œuf parfait | Champignons | Sauce poulette | 34
Joue de bœuf | Velouté pomme de terre | Champignons | Lard
fumé | 38

Fromages

Sélection de fromages terroirs d'avenir | 15

Desserts

Chocolat | Compotée de fruits | Noisettes | Glace poivre de
Sichuan | 14
Poire pochée à la vanille | Crème jasmin | Pomelo | Coulis poire | 13

*Prix et services compris

**Viandes origines France

Au dîner

Menu Découverte 90€

(En 5 services)

Menu Immersion 120€

(En 7 services)

En cas d'allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique, veuillez-
nous en informer

Viandes élevées et abattues en France. Tous nos plats sont « faits
maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.

