

AU DEJEUNER

Menu découverte en 4 services 75€

A la carte

Préambules

Croquettes de tête de veau | herbes acidulées | 8

Couteaux | Fenouil | Amandes | 12

Poulpe | Crème livèche | Pain de campagne | 10

Entrées

Langoustines | Crème raifort | Fraise | Menthe | 26

Asperges Vertes | Petit pois | Sauce morilles | 24

Thon rouge | Radis | Cèleri Branche | Crème Anchois | 25 Entrée-
40 Plat

Plats

Pèche du Jour | Pomme de terre confite | Bouillon
langoustines | 38

Agneau | Artichauts | Anchois | Citron | Persil | 38

Pigeon | Anguille fumé | Asperges blanches | Sauce Salmi | 42

Fromages

Sélection de fromages Terroirs d'avenir | 15

Desserts

Chocolats | Fève Tonka | Crème Anglaise au Whisky | 15

Rhubarbes | Vanille | Fleur de Sureau | 14

Crémeux bergamote | Praliné noisettes | Citron | 12

AU DINER

Menu Découverte 75€

(En 4 services)

Menu Immersion 95€

(En 6 services)

Menu Dégustation

(En 7 services)

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

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

