

Menu

Les dégustations

Les crevettes obsiblué

Orange sanguine / oursin / corail de homard

La St Jacques

Chou fleur / hysope / épeautre

Le maquereau au binchotan

Oignon doux / cassis / poivre Timut

Le vitello tonnato **

Ris de veau / bressaola de thon / panais

Au gré de la marée...

Aubergine / boeuf / orzo

La rhubarbe rose **

Fleurs de sakura / sureau / yaourt

Le chocolat Macaé

Chartreuse / noisettes du Piémont / mélisse

Menu Solstice 130€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Givré ** 165€

Sélection vins 69€

Sélection sans alcool 62€

Menu Végétal

Les dégustations

Le celeri rave

Orange sanguine / butternut / wakamé

Le chou-fleur

Hysope / épeautre / oxalis

L'oignon doux

Cassis / poivre Timut / beurre au binchotan

Le panais **

Citron confit / grué de cacao / estragon

L'aubergine

Chou rave / miso / orzo

La rhubarbe rose **

Fleurs de sakura / sureau / yaourt

Le chocolat Macaé

Chartreuse / noisettes du Piémont / mélisse

Menu Cueillette 105€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Perce-neige ** 130€

Sélection vins 69€

Sélection sans alcool 62€

Le chariot de fromages de la fromagerie Catherine

En supplément: 22€

En remplacement du dessert: 12€

Notre personnel est à votre disposition pour plus d'information en ce qui concerne les allergènes