

Menu

Le crabe royal **

Jambon cru et parfum d'estragon toasté

Les asperges du pays

lode et binchotan

La mer sauvage

Autour de la salicorne et du poireau

Les navets

Chandelles glacées, condiment fermenté

Entre terre, mer et air...

Le pigeon rencontre la seiche

La rhubarbe rose **

Sakura et sureau en fleur

Les nèfles du Japon

Fraîcheur de yuzu et thym

Menu Equinoxe 130€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Ecllosion ** 165€

Sélection vins 69€

Sélection sans alcool 62€

Menu Végétal

Le chou rave **

Kombu, parfum d'estragon toasté

Les asperges du pays

Iode et binchotan

Le poireau

Autour de la salicorne

Les navets

Chandelles glacées, condiment fermenté

Richesse de la terre

Le tofu rencontre le shiitaké

La rhubarbe rose **

Sakura et sureau en fleur

Les nèfles du Japon

Fraîcheur de yuzu et thym

Menu Cueillette 105€

Sélection de vins 49€

Sélection sans alcool 42€

Menu Bourgeon ** 130€

Sélection vins 69€

Sélection sans alcool 62€

Les fromages de chez 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