

## MARS 2026 – DINER

*Le soir, nous vous proposons un menu unique qui se décline au fil des saisons.  
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.  
Nous vous souhaitons une bonne table.*

### MENU DEGUSTATION

*Mardi au samedi*

89

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Asperges Blanches, vanille, colatura

Tartelette d'oursin, avocat, jaune d'œuf

Ravioles morilles, ail des ours, vieux comté

Rouget, cime di rapa, safran

Agneau de lait, semoule, ail noir

Gouda, café, granny smith

Riz au lait, citron vert, oseille

Mignardises

### ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

*Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires stricts.*