

JANVIER 2023 – 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

75

Mises en bouche

St Jacques crues, betteraves, agrumes

Tartelette Héliantis, châtaigne lard de Colonnata

Gnocchi cacao, ail noir, pecorino

Pêche de Bretagne, cim di rapa, orange amer

Bœuf Angus, Pommes de terre Agria, tonka

Mont d'Or, truffes, fruits confits

Vanille, cacahuète, céleri

Mignardises

ACCORD METS & VINS

50

Succession de verres au gré des saveurs

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