

FEVRIER 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*

79

Mises en bouche

Potimarron, orange sanguine, curcuma
Gâteau d'Oursin, pommes, citron caviar
Pasta, truffes, oignon doux, parmesan
Pêche de Bretagne, pomelo, Kombu
Cochon de lait, choux de Pontoise, sarrasin
Brie Noir, topinambour, noisettes
Fruits exotiques, patate douce, curry Madras

Mignardises

ACCORD METS & VINS

52

Succession de verres au gré des saveurs

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