FEVRIER 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

Saint-Jacques à cru, canard fumé, trompettes de la mort

Tartelette fenouil, citron confit, livèche

Pomme de terre, vieux parmesan, truffe noire

Cabillaud confit, carottes, orange sanguine

Pigeon de Pornic, cèleri, foin

Chaource, fruits secs, brioche feuilletée

Kiwi, sorbet persil, chartreuse

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
origine viande : France – EU
La liste des allergènes est consultable sur demande