

OCTOBRE 2024 – 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

85

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Saint Jacques, chou vert, citron noir

Cèpes, noix, oignon doux

Maquereau, sparassis, lapsang souchong

Merlu, topinambours, poivre Sichuan

Canard colvert, agrumes, raisins

Brie de Meaux, vanille, châtaigne

Pommes, lait ribot, caramel

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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