

## AOÛT 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 et beurre maison

Fleur de courgette, ricotta, chimichurri

Moules, Noire de Crimée, 'Nduja

Homard bleu, pêches jaunes, amandes

Thon rouge, pastèque, piquillos

Veau rouge, girolles, foin

Parmesan, abricot, miso

Mûre, thé noir, sorbet végétal

Mignardises

### ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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