

JANVIER 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, oursin, koshō

Trévise, cardon, orange moro

Ravioles faisan, foie gras, bouillon d'hiver

Merlu, trompette, guanciale

Cerf, topinambour, noisettes

Bémontois soufflé, coing, châtaigne

Baba vanille, cajous, truffe noire

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