

AVRIL 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

Asperges vertes, poutargue de Saint-Jacques, orties

Agnelotti brousse, petits pois, langoustines

Brioche de paleron de bœuf, morilles

Saint-Pierre, artichaut, algues

Cochon de lait, ail des ours, œuf de truite

Gorgonzola, miel, noisettes

Rhubarbe, cheesecake, shiso

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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