

NOVEMBRE 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, blini, orange

Topinambours, moelle, noix

Gnocchis, anguille, vieux comté

Saumon, carotte, livèche

Lièvre, foie gras, trompettes de la mort

Chaurce, cèpes, brioche

Poires, caramel, matcha

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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