

MAI 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

Asperges blanches, jaune d'œuf, pollen

Pasta morilles, vin jaune, noisettes

Pressé ris de veau, pied de cochon, huitre

Saint-pierre, petits pois, rhubarbe

Bœuf, asperges vertes, chimichurri

Chource, ail des ours

Panacotta, fraises, orgeat

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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