

AVRIL 2025 – 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, ricotta, fraises

Morilles, brioche, ortilles

Langoustines, riz, amandes

Saint-Pierre, petits pois, oseille

Veau, fèves, olives noires

Tomme, ail des ours, oignons nouveaux

Rhubarbe, vanille, sureau

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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