

FEVRIER 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

85

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Betteraves, trévises, poivre fumé

Coquilles Saint-Jacques, truffe noire, sarrasin, café

Risotto cime di rapa, langoustines, burrata

Lotte au foin, céleri, yuzu kosho

Canard Burgaud, salsifis, bigarade, pollen

Reblochon, dampfnudel, échalottes

Bananes, lapsang, noix de cajou

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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