

AVRIL 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 vertes, pommes, ricotta

Langoustines, petit pois, thé sencha

Morilles, tourteau, 'nduja

Barbue, artichaut, ail des ours

Veau de lait, gnocchis, cresson

Tarentais, sorbet végétal, bouleau

Rhubarbe, vanille, capucine

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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