

JUIN 2026 – 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

Petit pois, carottes, kosho

Encornet, poitrine séchée, persillade

Langoustines, artichauts, girolles

Thon rouge, olives noires, cerises

Canard Burgaud, wakame, gyoza

Bleu des Causses, verjus, roquette

Framboises, tomates, harissa

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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