

## MAI 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

Asperges sauvages, sucrine, couteaux, sudachi

Bottoni burrata, fèves, mélisse citron

Ris de veau, anguille, morilles

Barbue meunière, xo nduja, shitake

Canard Burgaud, mûres, shiso rouge

Brocciu, rhubarbe, sureau

Fraises, petits pois, pistache

Mignardises

### ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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