

## MARS 2023 – 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*

79

Mises en bouche

Asperges blanches, thé sencha, noisettes  
Langoustines, feta, vanille  
Ravioles d'escargot, shitaké, sarrasin  
Saint-Pierre, oignons nouveaux, safran, blette  
Agneau de lait, agrumes, shiso  
Manigodine, poire, brioche  
Kiwi, estragon, riz, wasabi

Mignardises

### ACCORD METS & VINS

52

Succession de verres au gré des saveurs

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