

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.