

OCTOBRE 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 & beurre maison

Saint Jacques, chou vert, cédrat

Cèpes, noix, oignon doux

Maquereau, sparassis, lapsang souchong

Merlu, topinambours, poivre Sichuan

Canard colvert, agrumes, raisins

Brie de Meaux, vanille, châtaigne

Caramel, café, lait ribot

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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