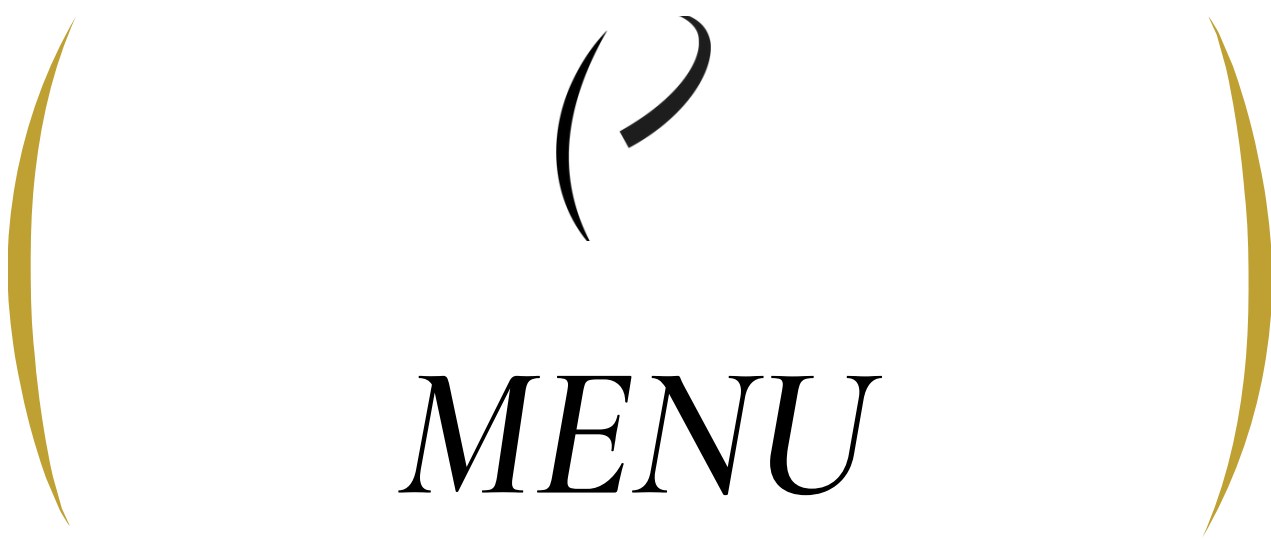




MENU

DÉJEUNER UNIQUEMENT

**Au choix parmi nos propositions du jour.*

En 2 temps 34€

En 3 temps 39€

**ENTREES*

LES CEPES ET LES ESCARGOTS

En fricassée, crème de lentille, jus de volaille et vinaigre de riz noir.

LE MAQUEREAU

Laqué puis légèrement brûlé, carottes, lait fermenté

**PLATS*

LE CANARD COLVERT SAUVAGE

Rôti, céleri rave, raisin blanc, jus corsé.

LE CABILLAUD

Confit, coquillages, salicorne, et perles iodées.

**DESSERTS*

LA POIRE CONFERENCE

Caramélisée au miso, verjus, sarrasin, crémeux vanille.

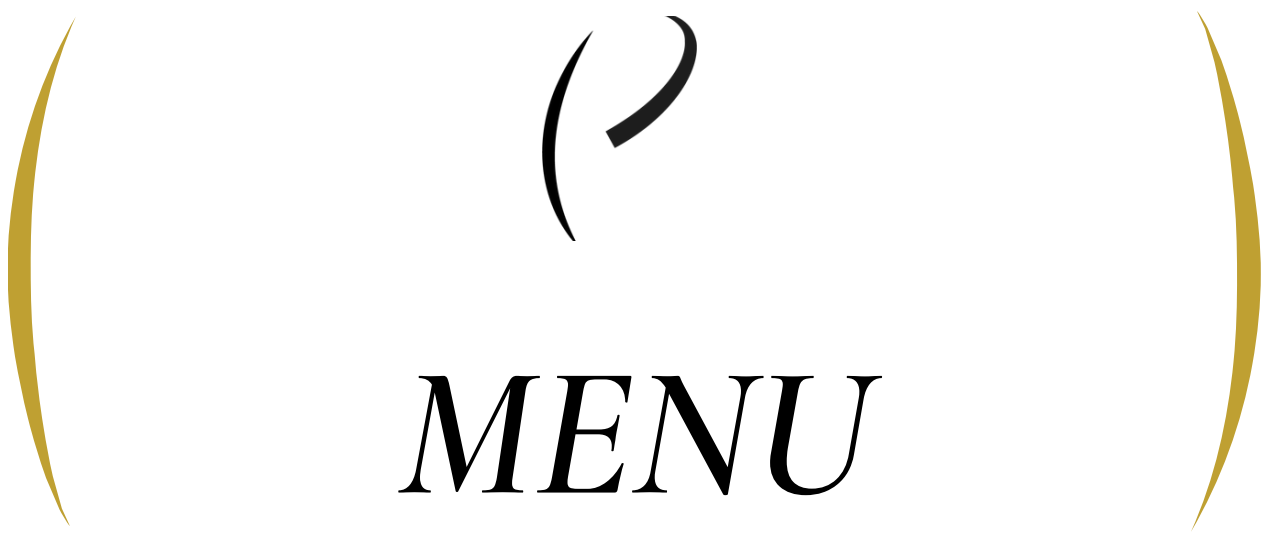
LE CHOCOLAT VALRHONA

Mousse chaude chocolat Guanaja et whisky,écume de levure.

(La maison vous propose à la tranche le BELLOTA)

19€

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS



MENU

CARTE BLANCHE

*Une immersion dans l'univers du chef
en plusieurs temps, dictée par ce que la nature
nous offre au fil de la saison.*

En 4 temps

65€

En 6 temps

90€

En 8 temps

110€

*Afin de profiter pleinement de l'expérience en 6 ou 8 temps,
dernière prise de commande à 20h45*

*Par soucis d'osmose et de convivialité, la longueur du menu choisi sera la même pour
l'ensemble de la table.*

PRIX NET TTC - SERVICES COMPRIS