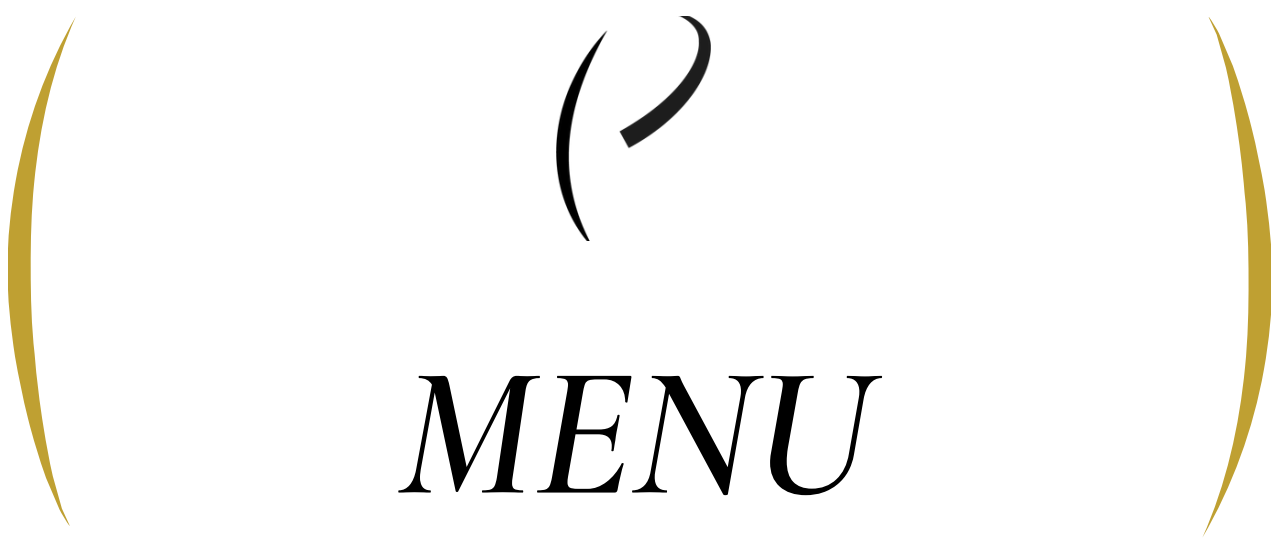




MENU

DÉJEUNER UNIQUEMENT

(La maison vous propose à la tranche le BELLOTA)

19€

*Au choix parmi nos propositions du jour.

En 2 temps 34€

En 3 temps 39€

*ENTREES

LES ESCARGOTS ET L'ANDOUILLE DE GUEMENE

En fricassée, oignon doux, jus de volaille et vinaigre de riz noir.

LE MAQUEREAU

Laqué puis légèrement brûlé, carottes, lait fermenté

*PLATS

LE PIGEON

Rôti, textures de betteraves, jus corsé.

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Mousseline de topinambour, sauce matelote liée au corail

*DESSERTS

LA POIRE CONFERENCE

Caramélisée au miso, siphon amande, noix de pecan, sorbet poire.

LE CHOCOLAT VALRHONA

Mousse chocolat Guanaja 70 % condiment intense à la vanille de Tahiti crème infusée au gruë.

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€

*Afin de profiter pleinement de l'expérience en 4 ou 6 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