MENU

DÉJEUNER UNIQUEMENT

(BELLOTA en tranche selon arrivage)

19€

**Au choix parmi nos propositions du jour.*

En 2 temps 34€ ***En 3 temps 39€***

**ENTREES*

LE CHAMPIGNON ET LA CANCOILLOTTE
Champignons en duxelle et carpaccio, crème de cancoillotte, gel de verjus
L'HUITRE DE LA MAISON CADORET
Consommé de volaille rôtie, moelle de bœuf, échalote caramélisée

**PLATS*

LA POITRINE DE COCHON
Confite 36 heures, carotte, câpres, jus à l'ail noir
LES NOIX DE SAINT-JACQUES
Cerfeuil tubéreux, sauce au Noilly Prat

**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 Thahiti
crème infusée au grué.

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