

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

**UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT**

Menu servi à l'ensemble des convives.
Créations du chef en 8 services.

laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins 90 €

**Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
Et 21h30 pour le dîner**

LE MENU DECOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DECOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

Juste rôtie et fèves
La tête farcie en gratin
En tartare, légumes à la provençale
Trofie, cébettes et bisque réduite

LA SÉRIOLE

Sur le grill
Raviole végétale de petits pois
Petits pois cuisinés dans son jus de cosse

LE PIGEON

Cuit sur le coffre et laqué au pop corn
Polenta crémeuse, grains de maïs fumés
Tacos farci de ses abats, cuisse confite
Jus de pigeon réduit

LA FRAISE

Sur un sablé breton amandes citron
Fraises confites
Ganache montée vanille citron vert
Granité fraise avec sa fraise farcie
Au citron caviar, sorbet et coulis fraise

**NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
PAR NOTRE FORMAGER LAITS ET CRUS A BIOT 29 €**

Laissez-vous guider par notre sommelier

Accord mets et vins (3 services) 48 €
Accord mets et vins (4 services) 69 €