

**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 €