

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

LES MENUS

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 DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA LANGOUSTINE

LAQUÉE À LA BISQUE AU BARBECUE  
BETTERAVE AU FOIN  
RAVIOLE EN TROMPE-L'ŒIL  
TARTARE DE LANGOUSTINE ET BETTERAVE  
SABAYON DE BISQUE

LA SERIOLE

GRILLÉE À LA POUDRE D'AUBERGINE  
AUBERGINE FARCIE DE SON CAVIAR  
JUS DE TÊTE AU THÉ MATCHA

LE VEAU

GROS MORCEAU DE VEAU À L'AIL NOIR  
CIME DI RÂPA  
CONDIMENT AIL NOIR ET CIMA  
JUS DE VEAU AUX FLEURS

LA FRAISE

CONFITE À LA MARJOLAINE  
INSERT À LA FRAISE  
BISCUIT À LA BAIE ROSE  
GLACE FRAISE  
GEL MARJOLAINE ET BAIE ROSE

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €  
ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER  
HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

2 PLATS P/PERS 65 €

A CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS  
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €