

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 175 €

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 107 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 127 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

SIMPLEMENT GRILLÉE  
FLEUR DE MELON BRÛLÉ À LA FLAMME  
BISQUE DE CARABINEROS AU BOUILLON DE MELON  
TARTARE ET SA TÊTE FARCIE FAÇON GRATIN

LA SERIOLE

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

LE VEAU

CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON  
MINI GIROLLES  
AMANDES FRAÎCHES ET CITRON CONFIT  
JUS DE VEAU AU VIN D'ARBOIS

LA FRAISE

FRAISE EN TEXTURES, SAUGE FRAÎCHE  
MERINGUE LÉGÈRE, CRÈME DE FROMAGE BLANC  
SORBET ET GRANITÉ VÉGÉTAL, FRAISE GLACÉE  
VINAIGRETTE FRAISE-HUILE DE SAUGE

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 50 €  
ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER  
HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

2 PLATS P/PERS 75 €

A CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS  
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 28 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €