

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 DECOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 107 €

LE MENU DECOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 127 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

CUITE AU BARBECUE
SA TÊTE FARCIE FAÇON GRATIN
AVEC SA BETTERAVE AU FOIN ET SON CONDIMENT FUMÉ
TARTARE DE CARABINEROS EN FAUX RAVIOLI DE BISQUE
SABAYON CARABINEROS ET CAFÉ

LE MAIGRE

EN VAPEUR ET ÉMULSION DE COQUILLAGES
PISTES FRITES CROUSTILLANTES
RAVIOLE DE COQUILLAGES EN SOLEIL

LE PIGEON

CUIT SUR LE COFFRE EN CROUTE DE POIVRE
LENTILLES VERTES DU PUY AU LARD PAYSAN
CUISSSES CONFITES
JUS DE PIGEON RÉDUIT

LA FRAMBOISE

FRAMBOISE INFUSÉE AU THYM
BISCUIT VAPOREUX MACÉRÉ À LA CRÈME DE FRAMBOISE
SORBET FRAMBOISE AU THYM CITRON

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, JOURS DE FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

2 PLATS P/PERS 75 €

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

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 29 €