

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 GAMBO ECARLATE

RÔTIE AU BARBECUE
BOUQUET HERBACÉ DE SHISO
SABAYON DE BISQUE EN INTENSITÉ
FAUX RAVIOLE DE TARTARE DE GAMBO ÉCARLATE

LE MAIGRE
EN VAPEUR DE PAMPLEMOUSSE
ENDIVES FONDANTES ET MIKADO
JUS DE TÊTE AU PAMPLEMOUSSE CONFIT

LE PIGEON
CUIT SUR LE COFFRE LAQUÉ AU POIVRE ET POLLEN
BETTERAVE CUITE AU FOIN, CUISSE CONFITE
JUS DE PIGEON LIÉ À LA BETTERAVE ET POIVRES

LE CITRON DE MENTON
BISCUIT MOELLEUX AU CITRON ET GEL DE THYM CITRON
CRÉMEUX AU CITRON
EMULSION PARFUMÉE AU THYM CITRON
SORBET ET GEL 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 €