

JANVIER 2025 – DINER

*Le soir, nous vous proposons un menu unique qui se décline au fil des saisons.  
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.  
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEGUSTATION

*Mardi au samedi*

85

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Saint-Jacques, daïkon, citrons

Cerfeuil tubéreux, vieux comté, noisettes

Foie gras fumé, ravioles d'anguille

Bar, puntarella, orange sanguine

Cerf en croûte, knepfles, chanterelles

Napoléon, miel, truffe noire

Kiwi, yahourt, shiso

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

***Mise en garde:*** *Le cerf étant un produit de chasse, attention à l'infime chance de tomber sur une grenaille,*

*Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires stricts.*

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques  
origine viande : France – EU

La liste des allergènes est consultable sur demande