

SEPTEMBRE 2024 – 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

Aubergine, girolle, pêche de vigne

Jaune d'œuf, maïs, peau de poulet

Homard, spatzele, burrata

Lotte, chanterelles, ail caramélisé

Lapin, poulpe, sobressada

Brebis, mirabelle, curry

Figues, yaourt, martini rouge

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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