

MARS 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

89

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Asperges Blanches, thé sencha, noisettes

Escargots, jaune d'œuf, ail des ours

Morilles, anguille, vin jaune

Cabillaud, safran, oignons doux

Agneau de lait, cime di rapa, pistache

Persillé de Tignes, sorbet persil, noix

Citron, yaourt, sarrasin

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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