

DECEMBRE 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

Légumes d'hiver, noisettes, Caccio & Pepe

Ravioles d'oursin, café, patate douce

Saint-Jacques, moëlle, caviar, jambon

Bar, basilic, bergamote

Pithiviers, pigeon ramier, foie gras, anguille

Vieux comté, noix, thé noir

Mont-Blanc, marron, clémentine, sorbet végétal

Mignardises

ACCORD METS & VINS

55

Succession de verres au gré des saveurs

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

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

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

La liste des allergènes est consultable sur demande