

Formule "18-35 ans" 100€ par personne  
boissons incluses  
(apéritif, vins en accord avec les mets, eau, café)  
uniquement sur réservation

## Menu

### Petits Savoureux Apéritifs

\*\*\*

#### Prélude

\*\*\*

**Tomate confite à la fleur de sureau de notre forêt,**  
tartare de tomate zebra au vinaigre balsamique

\*\*\*

#### Dos de maigre,

sifflets de jeunes poireaux cuits en croûte de sel saveur pot-au-feu,  
jus de coquillages

\*\*\*

#### Cappuccino de homard version 2.0

\*\*\*

**Compression de veau à la sauge et au lard Colonnata,**  
purée de chou-fleur, sommités de chou romanesco,  
jus de veau réduit

\*\*\*

#### Parenthèse gourmande

\*\*\*

#### Chocolat

cabosse, ganache au caramel, crémeux au chocolat du Belize,  
biscuit chocolaté et praliné

*Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à  
l'approvisionnement des marchés et des saisons.*