



**Ce menu est servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table**
au déjeuner jusqu'à 13h30
au dîner jusqu'à 20h30

Menu "Intuition"

149€

Petits savoureux apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,
écume à la frécinette, persil plat

Caviar Petrossian Ossetra Royal,
langoustine marinée aux agrumes,
gelée de légumes aux saveurs de pot-au-feu

Cueillette du jour,
dés de chou-rave confit, aigre-doux à la betterave

Omble chevalier,
poêlée de champignons, lentilles vertes du Puy,
crémeux de champignons au vinaigre de Xéres

Thé de champignons à la tanaïsie

Morille farcie,
velouté au Muscat d'Alsace

Dos de jeune cerf,
condiment de mûres et framboises à l'estragon,
cubes de butternut infusés à la badiane et ses gnocchis

Parenthèse gourmande

Coing,
compotée de coing, bavarois au miel,
blanc-manger à la bergamote, glace au sarrasin

Prix en euros – Taxe et service compris
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.