



Ce menu est servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Tartare de langoustine,

piment d'Espelette, gingembre, fraîcheur de fenouil, sorbet citron vert

Omble chevalier,

parmentier au vinaigre Melfor, écume à l'ail fumé

Dos de sandre rôti,

betterave cuite en croûte de sel et laquée au miel,
jus de betterave au Porto, olives noires

Impatience,

Cappuccino de homard

Douceur de topinambour,

truffe d'automne, éclats de sarrasin, râpé de café

Confit de veau,

crème de pleurotes au beurre noisette, carpaccio de champignons blancs,
trompettes de la mort

Parenthèse gourmande

Coing,

marmelade de coings, blanc-manger à la rose,
crumble vanille, sorbet aux agrumes,
citron confit

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.