



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"

165€

Petits savoureux apéritifs

Prélude

Déclinaison autour de la carotte

Saint-Pierre

bonbon de petits pois- wakamé- sauce riz coco-verveine

Filet de sole

brunoise de kiwi - cacahuètes- crème à l'oseille

Morille farcie

asperge blanche- fèves- infusion aux champignons- vinaigre de Xéres

Cromesquis joue de bœuf-tête de veau

pickels de radis- raifort- jus aux câpres

Ris de veau- sarrasin- lard de Colonnata

tête de chou-fleur rôti- hollandaise yuzu- pomme Granny Smith

Parenthèse gourmande

Découverte autour du citron

Origine de nos viandes : France

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