

**Une découverte
autour des
produits de saison**

195€
accord mets/vins
90€

L'endive caramélisée au saté
Châtaignes fumées et sabayon d'agrumes

La Saint-Jacques de Normandie flambée à
l'Armagnac
Oignon doux confit et jus des bardes à la betterave

Le rouget travaillé comme une cuisson
« au plat »
Fenouil croquant corsé au citron
Jus des arêtes lié au foie

ou

La quenelle de brochet pochée puis soufflée
au four dans une crème de homard
Riz de Camargue

Suprême de volaille de Bresse laqué
comme un jus de rôtissage
Céleri rave cuit entier à l'étouffée puis glacé de son jus
corsé, caramel de pomme, jus d'un rôti « endiablé »

Le chocolat Sao Tomé 65%
Olives noires confites et crème glacée d'huile
d'olive, crémeux et sauce amère aux saveurs
de poivre Sichuan

Pour le bien-être et le respect de nos équipes,
le menu est proposé jusqu'à 21h30.

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.