

Version Originelle

En 7 temps 248 €

* En 8 temps 288 € *

TOMATES CERISE

Doucement confites entières, eau de tomate concentrée, glace basilic

CŒUR DE POIREAU

Confit sous la flamme, huître « Belon », crémeux au champagne, vinaigrette au vert de poireaux et orange sanguine

CAVIAR PERSICUS

Moelleux de pomme de terre Agria, cresson et crème fumée

BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard

SOLE DE « PETIT BATEAU »

Cuite meunière, blanc de blette et pommes acidulées, crème de coquillage au vermouth

VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix, salsifis à la Reine-des-prés et jus au vin jaune,

ABRICOT

Confit et glacée dans son jus vanillé, délicate crème à l'amandon, sorbet basilic

CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris