

Menu Déjeuner

En 3 temps 85 €

* En 4 temps 105 € *

CŒUR DE POIREAU

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

* BROCHET DU LAC *

Tendre quenelle et crème de homard,
riz soufflé

FILET DE COCHON MARINÉ

Girolles étuvées et abricots aux saveurs
de verveine et d'amandes, jus de cochon à la cuillère

PÊCHE

Crème à la lavande, kadaïf croustillant,
jus réduit au thé blanc

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