

# Version Originelle

En 7 temps 248 €

## TOMATES CERISE

Doucement confites entières, eau de tomate concentrée, glace basilic

## CÈPES

En fricassée, coques au vin jaune et gel de mûres

## BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard

## RASCASSE MATURÉE

Cuite au barbecue, compotée de coings au romarin, jus d'une ratatouille

## VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix, pointes d'haricots verts et figues

## FIGUE DE SOLLIÈS

Délicate crème au miel de sarrasin, sorbet à la feuille de figuier, jus de figue à la verveine

## CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

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

Découvrez notre sélection  
de fromages affinés  
(18 €)

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

# Version Originelle

En 4 temps 148€  
(valable tous les jours sauf le samedi soir)

## CÈPES

En fricassée, coques au vin jaune et gel de mûres

## RASCASSE MATURÉE

Cuite au barbecue, compotée de coings  
au romarin, jus d'une ratatouille

## VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix,  
pointes d'haricots verts et figues

## CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

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

Découvrez notre sélection  
de fromages affinés  
(18 €)

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