

Version Originelle

En 7 temps 248 €

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

BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard

RASCASSE MATURÉE

Cuite au barbecue, compotée d'abricots au romarin, jus d'une ratatouille

SUPRÊME DE PIGEON

Farçi sous la peau, 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