

Version Végétale

En 6 temps 178 €

TOPINAMBOUR

En tatin au parfum de bergamote,
châtaigne au whisky et sabayon népita

ARTICHAUT POIVRADE

En velouté de ses feuilles, farce de câpres et d'olives,
huile de marjolaine

BUTTERNUT RÔTI

Au beurre de sauge, gel d'agrumes et jus à la gentiane

SALSIFIS

Fondants et poires juste enivrées,
velours infusé à la Reine-des-prés

POMME ROYAL GALA

Légèrement caramélisée, crème glacée mentholée,
sauce au lait Ribot et crème crue vanillée

LA MANGUE

Glacée au fruit de la passion,
délicate crème à la coco, sorbet au shiso vert

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