

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

Laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins 90 €

Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
et 21h30 pour le dîner

LE MENU DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

FLEUR DE MELON AU BARBECUE
BISQUE DE CARABINEROS AU BOUILLON DE MELON
EN TARTARE AVEC SA TÊTE FARCI COMME UN GRATIN

LA SÉRIOLE

SUR LE GRILL
RAVIOLE VÉGÉTALE DE PETITS POIS
PETITS POIS CUISINÉS DANS SON JUS DE COSSE

LE PIGEON

CUIT SUR LE COFFRE ET LAQUÉ AU POP CORN
POLENTA CRÉMEUSE, GRAINS DE MAÏS FUMÉS
TACOS FARCI DE SES ABATS, CUISSE CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT

LES FRAMBOISES

SUR UN SABLÉ BRETON AU POIVRE DE SICHUAN
CRÈME ET FRAMBOISES FRAÎCHES AU GINGEMBRE
SON CONFIT ET GEL FRAMBOISE
ESPUMA BASILIC ET SORBET FRAMBOISE GINGEMBRE

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €
ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER

2 PLATS P/PERS 65 €
À CHOISIR PARMIS LE MENU DÉCOUVERTE CI-DESSUS
FORFAIT 2 VERRES DE VIN DÉJEUNER 24 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
PAR LAITS ET CRUS 29 €