

MENUS GASTRONOMIQUES

MENU **INITIATION**

En 4 étapes - 95 €
Accord mets et vins (3 verres) - 35€

L'Eveil des Papilles

L'Amuse-Bouche

L'Asperge Verte et Vin Jaune

Cuite au naturel et découverte du vin jaune

La Pièce de Veau

Thym, pommes de terre en émulsion
et en gnocchi et jus de veau

La Fraise de nos Régions

En sorbet, en yaourt et au naturel, gavotte,
caramel tandoori massala

La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il peut changer,
il est servi tous les soirs sauf le mardi et mercredi

A partir de 7 convives, menu unique pour l'ensemble de la table

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU **EXPLORATION**

En 6 étapes - 125 €
Accord mets et vins (5 verres) - 60€

L'Eveil des Papilles

L'Amuse-Bouche

La Langoustine

Servie juste tiède et en tartare, asperge blanche,
algues et bisque

La Lotte

Fèves du Jardin d'Alix en crémeux et en cassolette,
couteaux de mer en marinière et en sauce brune

Le Rouget Maturé

Artichaut en barigoule, en crémeux
et en croustillant, jus de rouget

La Douceur

Le Chocolat de Mr Comte

En crémeux, onctueux et en croustillant,
oabika, sorbet cacao

La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il peut changer,
il est servi tous les soirs sauf le mardi et mercredi

A partir de 7 convives, menu unique pour l'ensemble de la table

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU RENAISSANCE

En 8 étapes - 145 €

Accord mets et vins (5 verres) - 60€

L'Eveil des Papilles

L'Amuse-Bouche

L'Asperge Verte et Vin Jaune

Cuite au naturel et découverte du vin jaune

La Langoustine

Servie juste tiède et en tartare, asperge blanche, algues et bisque

Le Lotte

Fèves du Jardin d'Alix en crémeux et en cassolette, couteaux de mer en marinière et en sauce brune

Le Rouget Maturé

Artichaut en barigoule, en crémeux et en croustillant, jus de rouget

La Douceur

La Fraise de nos Régions

En sorbet, en yaourt et au naturel, gavotte, caramel tandoori massala

Le Chocolat de Mr Comte

En crémeux, onctueux et en croustillant, oabika, sorbet cacao

La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il peut changer,
il est servi tous les soirs sauf le mardi et mercredi

A partir de 7 convives, menu unique pour l'ensemble de la table

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

