

Menu Découverte en 4 séquences

95 € Hors Boisson
Accord mets & vins 35 € avec 3 verres

Prémices



Caviar de Chou-fleur au Homard & Champignons Bruns



Céleri Rave à la livèche & Noilly Prat



Lieu Jaune confit, Chou de Bruxelles à la Mandarine
Velours de crevettes grises

Ou

Filet de Veau aux Cèpes & raisins
Sauce Vin jaune



Fraîcheur de Kiwi au Shizo



Fin sucrée

Pour toute réservation de plus de 6 convives, un menu unique pour l'ensemble de la table vous sera demandé.

Taxes et services compris. Prix nets en Euro.

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tout est fait maison en fonction des saisons.

Menus Signatures en 5* ou 7 séquences

125 € en 5 séquences

145 € en 7 séquences

Accord mets & vins 35 € avec 3 verres ou 60 € avec 5 verres

Prémices



Caviar de Chou-fleur au Homard & Champignons Bruns *



Céleri Rave à la livèche & Noilly Prat *



Maquereau Grillé, Moules de Tamaris & Nage de Poivrons *



Lieu Jaune confit, Chou de Bruxelles à la Mandarine
Velours de crevettes grises



Filet de Veau aux Cèpes & raisins *
Sauce Vin jaune



Fraîcheur de Kiwi au Shizo



Feuille à Feuille *



Fin sucrée

Pour toute réservation de plus de 6 convives, un menu unique pour l'ensemble de la table vous sera demandé.

Taxes et services compris. Prix nets en Euro.

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tout est fait maison en fonction des saisons.