

Menu Découverte 4 Séquences

95 € Hors Boisson

Accord mets & vins 45 € avec 3 verres 12,5 cl ou 65 € avec 4 verres 12,5 cl

Prémices

Caviar de lentilles du Puy
& Bœuf à cru mariné à la feuille de curry

Calisson de butternut à l'estragon
& Condiment à la graine de passion

Coffre de Pigeon & Poire Comice aux abattis,
Jus de pigeon corsé

Croustillant de café au Baileys
& Sauce expresso

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. **Nous ne prenons plus les chèques.**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.

Ces menus sont à titre d'exemple, ils peuvent changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.

Menu Inspiration 5 Séquences

125 € Hors Boisson

Accord mets & vins 45 € avec 3 verres 12,5 cl
ou 65 € avec 4 verres 12,5 cl ou 85 € avec 5 verres 12,5 cl

Prémices



Caviar de lentilles du Puy
& Bœuf à cru mariné à la feuille de curry



Calisson de butternut à l'estragon
& Condiment à la graine de passion



Raviole de Lapin à la sauge
& Bouillon des sous-bois infusé au combawa



Sandre grillé & Salade de betterave à cru,
Émulsion d'oignons des Cévennes



Blanc léger aux agrumes & Main de Bouddha



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. **Nous ne prenons plus les chèques.**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.

Ces menus sont à titre d'exemple, ils peuvent changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.

Menu Signature 7 Séquences

145 € Hors Boisson

Accord mets & vins 65 € avec 4 verres 12,5 cl ou 85 € avec 5 verres 12,5 cl

Prémices

Caviar de lentilles du Puy
& Bœuf à cru mariné à la feuille de curry

Calisson de butternut à l'estragon
& Condiment à la graine de passion

Mousseline légère de brochets
& Médaillon de Homard Bleu

Sandre grillé & Salade de betterave à cru,
Émulsion d'oignons des Cévennes

Coffre de Pigeon & Poire Comice aux abattis,
Jus de pigeon corsé

Blanc léger aux agrumes
& Main de Bouddha

Croustillant de café au Baileys
& Sauce espresso

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. **Nous ne prenons plus les chèques.**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tout est fait maison en fonction des saisons.

Ces menus sont à titre d'exemple, ils peuvent changer en fonction des arrivages de nos fournisseurs.