

Menu de saison

Servi pour l'ensemble de la table

Poulpe Fumé au Romarin, Espadon Mariné, Aubergine Sésame, Sabayon à l'orange



Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge, Carotte Gingembre, Butternut et Echalotte Tandoori



Poire, Pochée au saké, Risottode Chocolat Blanc, Mousse Reglisse Café

58€ -

*Pour les végétariens, demandez conseil au Maitre d'hôtel,
Avec le chef Nous serons ravis de vous proposer une alternative aux Menus de
notre restaurant*

*Toutes nos viandes sont d'origine France
Prix net toutes taxes incluses, service inclus*

Menu Dégustation

Servi pour l'ensemble de la table

Filet de Tonine, Quasi de Veau en Fine Tranche, Mousse Vitello Tonato,



Noix de Saint Jacques Confite, Gelée Pomme Wasabi, Pomme Marinée, Ail Noir



*Agneau de l'Adret, Epaule en Spirale de Spaghetti à l'Encre de Seiche, Ail
Confit au Sésame noir, Jus à la Cardamome*



Pré-dessert



Tacos, Mousseline au Thé à la fleur de Cerisier, Coing Confits

72€-

*(Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts et
sont susceptibles de changer en fonction du retour du marché)*

Très bonne dégustation...

*Toutes nos viandes sont d'origine France
Prix net toutes taxes incluses, service inclus*