



Ce menu est servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table

au déjeuner jusqu'à 13h30 & au dîner jusqu'à 20h30

Menu "Intuition"

165€

Petits savoureux apéritifs

Prélude

hûtre pochée spéciale n°3- déclinaison autour du chou- croustillant d'échalotes

Potiron

sparassis crépu- noix de muscade- graines de courges

Découpe de poisson du jour au gingembre

crème aux herbes- jus à l'ail noir- brocolis grillés

Homard de nos côtes

pickles de légumes- gin tonic- charbon aux agrumes

Poitrine de cochon

estouffade de coquillages au vin rouge- radis daïkon glacé

Morilles farcies

Ratafia du Domaine Henri Giraud

Poitrine de pigeon de la ferme Théo Kieffer

découverte autour de la betterave

Parenthèse gourmande

Douceur autour du cèpe

Origine de nos viandes : France

Prix en euros – Taxe et service compris
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.