



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

\*\*\*

#### **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

\*\*\*

#### **Duo de Saint-Jacques de nos côtes**

noix de Saint-Jacques poêlée- sauce Nantua au corail- réduction d'algues de nori

carpaccio de Saint-Jacques- citron confit

\*\*\*

#### **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.