

LE MENU DÉJEUNER 55 €

2 Plats (entrée-plat ou plat-dessert) 44 €

Accord vin (2 verres) 25 €

LE CÉLERI MARAÎCHER

Cuisiné comme une rémoulade, parfumé au raifort
Texture d'anguille fumée au bois d'aulne, jus à l'oseille

OU

LES RAVIOLES DE FOIE GRAS

Imprimées d'herbes, servi dans un consommé de crevette grise
Parfumé à la citronnelle et gingembre

OU

LE FOIE GRAS

De canard et anguille laqué au soja, texture de betterave (14 € Supplément)



LA LOTTE

Cuite au feu de bois de Binchotan, bouillon épais d'oignons
Extrait de tagète, moelle de bœuf et croutons

OU

LE COCHON FERMIER

Côte cuite et caramélisée, cébettes au feu de bois, oignons
Condiment piquillos jus à la marjolaine



L'INSTANT SUCRE

Inspiration gourmande et de saison

OU

LE CAFÉ DU GASTRONOME

Expresso et ses douceurs

LES MENUS D'INSPIRATION VERSION CARTE

3 services 92 € Accord mets & vins 48 €

4 services 125 € Accord mets & vins 55 €

Sélection Hivernale

Délicieux-Malicieux mariage au grè de la saison et des produits de nos régions

L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates

Prix TTC service compris