

Menu Saison

Entrée, poisson ou viande, dessert –	38€
Entrée, poisson, viande, dessert –	49€
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert –	56€

Pleurotes du panicaut et légumes en tagliatelles
Emulsion yuzu estragon, marinière de coquillages
Oyster mushroom and vegetable yuzu emulsion and shells

OU

Croquant noix ciboulette, truite en gravlax marinée à la Chartreuse
Walnut and chive crunchy, marinated trout with Chartreuse

Thé d'herbes fraîches et champignons séchés
Suprême de pintadeau, mousseline de légumes fumés
Fresh herbs and mushroom tea, supreme of Guinea-chick, smoked vegetables purée

OU

Jus coraillé à la fleur de muscade, filet de merlu
Agrume et artichaut
Creamy sea urchin and nutmeg flower, hake fillet, citrus fruits and artichoke

Ardoise de fromage affinés ou fromage blanc à la crème
Ripened cheese or soft white cheese

OU

Croquant chocolat Gianduja, truffe glacée
Crunchy Gianduja chocolate and iced truffle

OU

Dessert du moment
Dessert of the day

(Tous nos prix sont nets hors boissons service compris)