NOS MENUS DÉGUSTATION ✿

MENU 5 TEMPS 135

ACCORD METS & VINS 75

MENU 7 TEMPS 165

ACCORD METS & VINS 90

POUR VOTRE CONFORT ET POUR L'HARMONIE DU SERVICE,
LES MENUS SONT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

MERCI DE NOUS CONFIRMER D'ÉVENTUELLES ALLERGIES
ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES LORS
DE VOTRE CONFIRMATION DE RÉSERVATION.

**Toute allergie non communiquée lors de la confirmation de réservation*
vous sera facturée 20€ par personne.

5 TEMPS

Asperge blanche des Landes
Dashi, caviar oscietre et fleurs de printemps

Le poireau brûlé
Pecorino au poivre, vin d'Arbois et sabayon fumé

Morille farcie à la queue de bœuf
Ails des ours et vin de paille

Canette de Challans grillée en feuille à feuille, shiso et poivre vert
Raviole végétale des cuisses en bouillon fumé

Fromage sélectionné par notre crémier Emeric Delacour
(Supplément de 15 euros)

Soufflé à la noisette
Crème glacée à la truffe noire et émulsion de lait

7 TEMPS

Asperge blanche des Landes
Dashi, caviar oscietre et fleurs de printemps

Le poireau brûlé
Pecorino au poivre, vin d'Arbois et sabayon fumé

Morille farcie à la queue de bœuf
Ails des ours et vin de paille

Saint-Pierre nacré au beurre salé
Petits pois, livèche et sakura

Canette de Challans grillée en feuille à feuille, shiso et poivre vert
Raviole végétale des cuisses en bouillon fumé

Fromage sélectionné par notre crémier Emeric Delacour
(Supplément de 15 euros)

Concombre confit, lait de chèvre glacé
Thym et huile d'olive de Provence

Soufflé à la noisette
Crème glacée à la truffe noire et émulsion de lait

La liste des allergènes est consultable sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tarifs en euros, toutes taxes et service compris / Les chèques ne sont pas acceptés.

LES VINS AU VERRE
CHAMPAGNE

15CL

Sélection de notre sommelière Audrey Emery	26
Laurent Perrier Rosé	39

BLANC

Château L'Hospital	*Côtes de Bourg*	2013	22
Domaine Hoffman-Jayer	*Hautes-Côtes de Nuits*	2021	
Domaine Terre de L'Élu	*VDF « Bastingage »*	2022	18
Christelle Betton	*Crozes-Hermitage « Caprice »*	2021	20

ROUGE

Domaine Fontaine Goby	*Irancy*	2017	20
Maison Criner Estevan	*Crozes-Hermitage « Pur Galet »*	2023	
Domain de Terrebrune	*Bandol*	2002	19
Clos de la Bonnette	*VDF « Cisselande »*	2022	20

ROSÉ

Château Sainte-Marguerite	*Côtes de Provence « Symphonie »*	2022	16

DOUX

Guy L'Hérault	*Vieux Pineau des Charentes*	15 ANS	17
Daniel Dugois	*Arbois « Vin de Paille »*	2018	17
Mas Amiel	*Maury*	1985	16
Domaine Perceval	*Vin de Glace*	NM	

Vins en AOC/AOP sauf mention contraire

Wines are from AOC/AOP if not mentioned

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tarifs en euros, toutes taxes et service compris.

Les chèques ne sont pas acceptés.

Drinking too much alcohol can harm your health.

Rates in euros, all taxes and service included.

Checks are not accepted.