

MENU GRANDE SYMPHONIE

TUTOYER LA NATURE AU GRÉ DE LA LUMIÈRE

Préambule

Feuille à feuille sur sève de laitue & brochet fumé

Fenouil confit, sur la flamme, jus intense

Pleurotes Bouton d'or & courge trompe d'Albenga

Escargots de Caro dans leur habitat naturel

Omble chevalier & amandine & herbe à curry

Homard bleu, couleurs & saveurs d'Automne

Chevreuril rouge d'épices à travers chou

Bouche-baies du figuier

L'effet papillon

Curiosités en point final

180.- € 9 services

La carotte fait son foin 20.- €

MENU EVEIL DES SENS

Préambule

Fleur betterave, sur plancton & raifort

Feuille à feuille sur sève de laitue & brochet fumé

Pleurotes Bouton d'or & courge trompe d'Albenga

Omble chevalier & amandine & herbe à curry

ou

Escargots de Caro dans leur habitat naturel

Chevreuil rouge d'épices à travers chou

Bouche-baies du figuier

L'effet papillon

Curiosités en point final

155.- € 7 services

La carotte fait son foin 20.- €

MENU JARDIN

Préambule

Fleur betterave, sur plancton & raifort

Feuille à feuille sur sève de laitue & brochet fumé

Truite Ikejime & persil simple

Chevreuril rouge d'épices à travers chou

ou

Fenouil confit, sur la flamme, jus intense

Murmure d'un matin d'Automne

Curiosités en point final

125.- € 5 services

La carotte fait son foin 20.- €

Servi tous les jours sauf le samedi soir

PREMIER PAS AU JARDIN

Préambule

Fleur betterave, sur plancton & raifort

ou

Feuille à feuille sur sève de laitue & brochet fumé

Truite Ikejime & persil simple

ou

Chevreuril rouge d'épices à travers chou

ou

Fenouil confit, sur la flamme, jus intense

Murmure d'un matin d'Automne

Curiosités en point final

70.- € 3 services

La carotte fait son foin 20.- €

Servi le midi vendredi, samedi et lundi