

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
rémolade de topinambour, tourteau, caviar Steluga

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles noires bio de chez Mr Ollin, truffe
noire mélanosporum*

LE TURBOT CUIT MEUNIERE
panais, risotto de sobacha, ravigote

LE RIS DE VEAU ET LE RIZ SOUFFLE
salsifis, champignons crévés, sauce 'Tio pepe'

ou

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp +25€)
carottes fanes, girolles, jus yuzukoshô

LE COMTE 36 MOIS ET LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME
gâteau normand, fruit de la passion, cacahuète

Inspiration au voyage en 6 haltes à 140€
servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

L'harmonie prestigieuse de Noël à 70€
sélection de 6 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris