



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

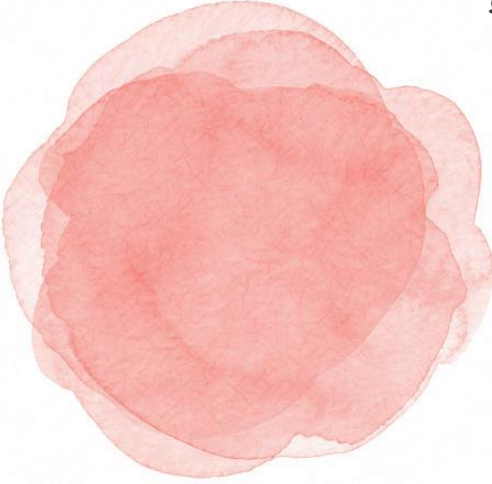
L'ŒUF CUIT FACON « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles noir BIO de chez JP Ollin,
Pata Negra Bellota*

LE TURBOT CUIT DOUCEMENT
panais, risotto de sobacha, ravigote

LE RIS DE VEAU ET LE CEPE
salsifis, riz soufflé, sauce au Xeres 'Tio pepe'
ou
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (*supp +25€*)
carottes fanes, girolles, jus de carottes

FRANCK FAIVRE
sélection de fromages

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



Inspiration au voyage en 6 haltes à 120€
servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au diner

L'harmonie Mets et vins à 65€
sélection de 6 verres de vin de 8cl