



LE HOMARD BLEU ET LA FLEUR DE COURGETTE
nectarine, courgette de Nice, crème de béarnaise

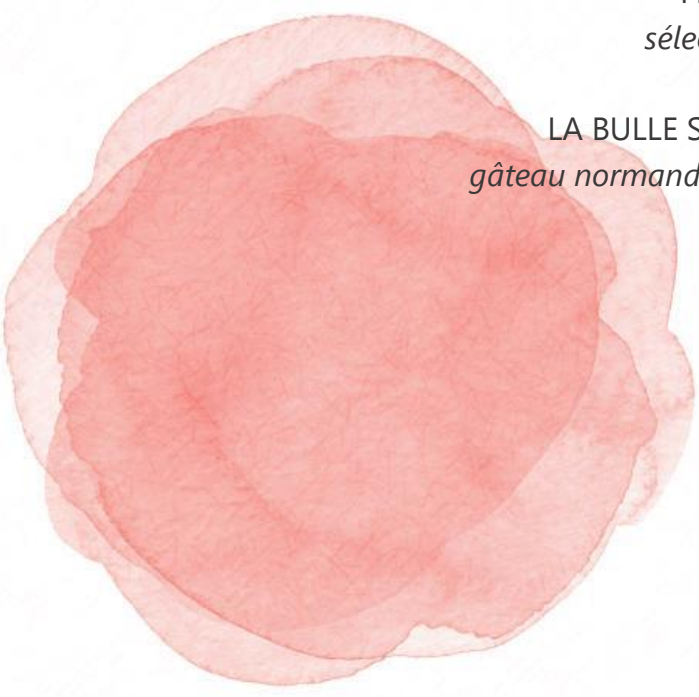
L'ŒUF CUIT FACON « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles de Châtillons sur Seine,
Pata Negra Bellota*

LE SAINT-PIERRE EN MEUNIERE
poireaux grillés, artichaut poivrade, coriandre, ravigote

LE RIS DE VEAU ET LE SOBACHA
aubergine, pois doux, carottes fanes,
ou
LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (supp 20€)
polenta, tartare et pomme soufflée

FRANCK FAIVRE
sélection de fromages

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



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