

LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS
poutargue, céleri branche, purée d'aubergines



L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES
raviole de champignons, émulsion au lard foret noir



LE BAR DE LIGNE IKEJIME
artichaut, épinards, sauce vierge, câpres



LE RIS DE VEAU
carottes de chez Éric Roy, morilles au vin jaune,
jus corsé aux shiitakes

ou

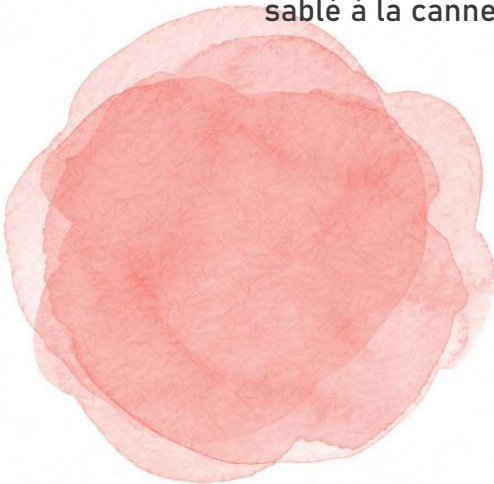
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) supp 25€
oignons nouveaux, sauce wasabina, petits pois,
poivre du Cambodge



FRANCK FAIVRE
sélection de fromages



LA RHUBARBE DE LA FERME DU GRAND BALLEAU
sablé à la cannelle, mousse et glace au fromage blanc
associé au safran



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 Mets et vins à 70€
sélection de 6 verres de vin de 8cl