

LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 160 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

Laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins 90 €

Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
et 21h30 pour le dîner

LE MENU DECOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 92 €

LE MENU DECOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 112 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA COQUILLE ST JACQUES

RÔTIE À L'HUILE DE LAURIER
RAGOUT DE BARDE
FLEUR DE ST JACQUES MARINÉE AUX AGRUMES
HUILE DE LAURIER

LA BAUDROIE

RÔTIE AU CITRON VERT
DÉCLINAISON AUTOUR DE L'ARTICHAUT ÉPINEUX
CUIT ET EN COPEAUX
JUS FAÇON BARIGOULE

LE PIGEON

CUIT SUR LE COFFRE
EN CROUTE DE POIVRE
LENTILLES VERTES DU PUY AU LARD PAYSAN
CUISSÉ CONFITE
JUS DE PIGEON RÉDUIT

LA CLÉMENTINE

SIMPLEMENT GRILLÉE AU POIVRE DE TIMUT
EN ÉCUME DE LAIT RIBOT
SON SOUFFLÉ CHAUD À LA CLÉMENTINE

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
PAR ERIC GAYRAUD DE VALBONNE 27 €

Laissez-vous guider par notre sommelier

ACCORD METS ET VINS (3 SERVICES) 48 €

ACCORD METS ET VINS (4 SERVICES) 69 €