



MENU DÉJEUNER

LE CÈPE

Florale, herbacée, caillée de brebis

LE LAPIN

Poulpe confit, aubergine et herbes fraîches

LA FIGUE

Notes torréfiées et crème soyeuse



QUARTZ

LES TOMATES

Esprit bonbon, touche oxydative et camomille

L'OMBLE CHEVALIER

Sous-bois, baies de genièvre

LE PIGEON

Notes herbacées, sauce royale

LE COMTÉ

En différents affinages, mûre et note de coumarine

LA MIRABELLE

Riz au lait régressif, safran



GRANITE

LES TOMATES

Esprit bonbon, touche oxydative et camomille

LA SARDINE

Caviar aurenki et nuances de vert

LE HOMARD BLEU

Sucs de carapace grillée, estragon du Mexique

L'OMBLE CHEVALIER

Sous-bois, baies de genièvre

LE PIGEON

Notes herbacées, sauce royale

LA MYRTILLE

Écrin léger, nepeta et aneth

LE CHOCOLAT

Pruneau au barbecue et thé Earl Grey

Toutes nos viandes et poissons sont français,
Liste des allergènes sur demande
Ces menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent évoluer selon les produits et arrivages.