

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

THON ROUGE

Niçoise, basilic, tomate

LANGOUSTINE

Courgette, mélisse, amande

HOMARD

Artichaut, moelle de bœuf, feuille de figuier

LOUP

Fenouil, soupe de poissons, orzo

BŒUF

Echalote, verjus, raisin

CASSIS

Cazette du Morvan, feuille de cassissier, tagète

CÉRÉALES

Chocolat, caramel, praliné

205€ | 165€

SANS LES PLATS
«HOMARD» ET «CASSIS»

Chariot de fromages affinés - 28€

Accord mets et vins en cinq services - 100€

Accord mets et vins en sept services - 120€



Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande

Taxes et services compris-Prix nets en Euros Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux