

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

THON ROUGE

Niçoise, basilic, olive

HUITRE

Tête de veau, gribiche, 'nduja, caviar

HOMARD

Artichaut, moelle de bœuf, feuille de figuier

LOUP

Fenouil, tomate, pil pil

BŒUF

Echalote, verjus, raisin

MIRABELLE

Vin jaune, moutarde, mizuna

CÉRÉALES

Chocolat, caramel, praliné

205€ | 165€

SANS LES PLATS
«HOMARD» ET «MIRABELLE»

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