LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

TOURTEAU
Artichaut, crème de Bresse, main de Bouddha

HUITRE
Tête de veau, gribiche, 'nduja, caviar

SAINT JACQUES
Moelle de bœuf, topinambour, cresson

LOUP
Coquillages, pomme de terre, poutargue

CHEVREUIL
Betterave, poire, chartreuse

AGRUMES
Orange Colombo, Fontainebleau, oseille

CÉRÉALES
Chocolat, caramel, praliné

205€ | 165€ SANS LES PLATS «SAINT JACQUES» ET «AGRUMES»

Chariot de fromages affinés - 28€

Accord mets et vins en cinq services - 100€
Accord mets et vins en sept services - 120€

MICHELIN

RELAIS & CHATEAUX

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