

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

LANGOUSTINE

Sureau, amande, aneth

HUITRE

Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar

PÊCHE DU JOUR

Girolles, verveine, coquillages

VEAU

Curry vert, artichaut, anchois

CHOCOLAT

Vanille brûlée, sarrasin, Cazette de Bourgogne

150€

Chariot de fromages affinés - 27€

Accord mets et vins en cinq services - 100€



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