

# LE FEUILLÉE

## RACINES ET INFLUENCES

### LANGOUSTINE

*Sureau, amande, aneth*

### HUITRE

*Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar*

### SERIOLE

*Tomate, feuille de cassissier, rouille safrannée*

### PÊCHE DU JOUR

*Girolles, verveine, coquillages*

### VEAU

*Curry vert, artichaut, anchois*

### FRAISE

*Faisselle de Bresse, sarriette, bourgeon de cassis*

### CHOCOLAT

*Vanille brûlée, sarrasin, Cazette de Bourgogne*

190€ | 150€

SANS LES PLATS  
«SERIOLE» ET «FRAISE»

*Chariot de fromages affinés - 27€*

*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