

MENU DÉJEUNER*

**les jeudis et vendredis midis*

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT - 35€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT - 45€

LE CHAMPIGNON

Oeuf confit, champignon en textures,
condiment acidulé, émulsion au saké

....

L'AGNEAU

Epaule d'agneau confit, carottes arc-en-ciel,
jus orange, gingembre au saté

OU

L'ESTURGEON

Galets d'esturgeon, risotto de chou-fleur,
émulsion iodée

....

LE KIWI

Kiwi mariné, ganache montée à l'anis,
sorbet mascarpone acidulé, streusel

MENU DÉCOUVERTE - 4 TEMPS - 65€

ACCORD METS ET VINS - 35€

MENU DÉGUSTATION - 6 TEMPS - 85€

ACCORD METS ET VINS - 45€

Afin de vous surprendre, le Chef Lilian Douchet a concocté les menus Découverte et Dégustation à l'aveugle, faites-lui confiance et laissez-vous guider !

Le Chef s'adapte à toutes vos envies, restrictions alimentaires et allergies.

Les menus évoluent régulièrement, au fil des saisons.

Prix TTC en Euros.