



Chaque semaine, sous les voûtes de notre salle, une cuisine d'élegance, d'émotion et d'équilibre s'inspire du marché et du moment :

L'esprit des Caves

Formule du midi

Entrée + plat 30€

Plat + dessert 30€

Entrée + plat + dessert 35€

Le Bar

En tartare riz koshihikari, lait de soja-lavande, algue crue condiment de prune salée.

La Pintade

Filet mariné au miel de gingembre, feuille de choux au beurre, émulsion de pomme de terre.

Ou

L' Encornet

Lié d'un pesto de céleri, riz noir coriandre vietnamienne, coulis de persil et gingembre.

Fleur de safran

Fruits secs en compotés, glace vanille-safran, poivrons rouge confits, Fine gelée de citron.