



*Chaque semaine, sous les voûtes de notre salle, une cuisine d'élégance, 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 koshiihikari, lait de soja-lavande, algue crue condiment de prune salée.*

\*\*\*

### *La Pintade*

*Filet mariné au miel de gingembre, feuille de chou 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.*