

Menu en 3 étapes 59€

Menu en 7 étapes 79€

Ce menu est servi au dîner du mardi au samedi

Amuse-bouche

Granité frappé de sureau au poivre blanc, velours de girolles, quelques éclats d'aigres doux
Voile de lait d'amande

ou

Gnocchi de potimarron, les écorces en infusion d'épices douces

ou

Copeaux de truite au beurre kimchi, émulsion de céleri branche, banane et choux chinois

Médailillon de lotte au beurre mousseux, coulis d'orties, cèpes et pleurotes

ou

Magret de canard rôti, texture de betterave rouge et jaune, pulpe de cassis

Banon, coulis orange, pain d'épice et pesto d'estragon. (supp. 6 euros)

La figue et tomate en escabèche, crème brûlée à l'olive et son huile.

ou

Le chocolat, sorbet cacao, biscuit moelleux à l'amande, crémeux à la coriandre

Disque de meringue, jus d'argousier

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,
nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance
ou allergie dès la prise de commande.



Prix nets, taxes et service inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts

MENU 3 Steps 59€

Menu 7 Steps 79€

This menu is served for dinner Tuesday through Saturday

Appetizer

Chilled elderflower granita with white pepper, chanterelle velouté, and a few pieces of sweet-and-sour fruit A veil of almond milk

or

Butternut squash gnocchi, with the peels infused in a blend of mild spices

or

Trout shavings with kimchi butter, an emulsion of celery, banana, and Chinese cabbage

Monkfish medallion with foamy butter, nettle coulis, porcini mushrooms, and oyster mushrooms

or

Roasted duck breast, red and yellow beet purée, blackcurrant pulp

Banon, orange coulis, gingerbread, and tarragon pesto (additional charge: 6 euros)

Figs and tomatoes in escabèche, olive crème brûlée with olive oil

ou

Chocolate, cocoa sorbet, soft almond cookie, cilantro cream

Meringue disc, sea buckthorn juice.





Menu en 5 étapes avec accords mets et vin du domaine des Masques

Vendredi 16 Octobre 2026

79€

Amuse-bouche

Copeaux de truite au beurre de kimchi, émulsion de céleri branche,
Banane et choux chinois

Médailillon de lotte au beurre mousseux, coulis d'orties, cèpes et pleurotes
ou

Magret de canard rôti, texture de betterave rouge et jaune, pulpe de cassis

Banon, coulis orange, pain d'épice et pesto d'estragon

Le chocolat, sorbet cacao, biscuit moelleux à l'amande, crémeux à la coriandre

Disque de meringue, jus d'argousier

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,
nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance
ou allergie dès la prise de commande.



Prix nets, taxes et service inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts