



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€

Œuf Parfait

Ragout de ratte à l'anis, émulsion de pomme de terre Amandine.

Le Veau

Médailillon de quasi en basse température, l'artichaut en trois textures.

Ou

La Daurade Royale

Filet marqué, riz noir vénéré, brocolis en velours et les sommités en vapeur.

Fleur de safran

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