

“Entracte”

Uniquement au déjeuner

Entrée + plat ou Plat + Dessert

25€

Entrée + Plat + Dessert

29€

- Petit pot de cancoillotte maison au vin jaune à partager 8€

“En scène”

Uniquement au dîner

Brigadier

-

4 actes

-

Epilogue

48€

Brigadier

-

6 actes

-

Epilogue

65€

Une eau micro-filtrée plate ou pétillante, incluse dans votre menu, vous sera servie tout au long du repas.

Jemus

Chez nous, pas de carte à rallonge ni de plats à choisir. Ce n'est pas un oubli, c'est un choix.

Nous cuisinons chaque jour au rythme des saisons, de la nature et des récoltes de nos producteurs et maraîchers locaux. Cela nous permet de vous proposer une cuisine fraîche, spontanée, éthique... et sans gaspillage.

Le midi, le menu change chaque semaine ou moins selon ce que la nature nous offre.

Le soir, place à une expérience plus gastronomique , en 4 ou 6 actes pour vous faire découvrir une cuisine de saison tout en finesse.

Menu en 4 actes: 3 plats salés, 1 sucré

Menu en 6 actes : 4 plats salés, 2 sucrés

Les portions sont pensées pour vous offrir une dégustation équilibrée, pleine de découvertes, sans excès mais avec beaucoup de saveurs.

Pas de choix ? Pas d'inquiétude.

Même sans carte, vous n'êtes pas laissés au hasard.

Nous sommes à votre écoute: allergies, intolérance ou régime alimentaire, il suffit de nous le signaler lors de votre réservation. Nous adaptons volontiers nos plats pour proposer une alternative végétarienne , sans gluten, sans lactose.

Ce fonctionnement nous permet de limiter le gaspillage, de respecter le vivant.... et de vous surprendre avec des assiettes pleines de sincérité.

Venez découvrir ce que la nature a mis au menu aujourd'hui, et laissez-vous guider!

