

Menu

Inspirations

110€

Asperges vertes

De notre ami Didier

Jaune fumé, œufs de caille, moutarde



Saint-Jacques

Ragoût de barbes au vin jaune

Noix rôtie au beurre de morilles



Rouget

Épais grondin saisi à l'unilatérale

Barigoule d'artichaut au lard paysan



Pigeonneau

De chez Chabert, en croûte de noix

Chou farci aux cuisses confites



Brie de Meaux

Aux dernières truffes

Quelques feuilles d'endives



Kivi

Tout en fraîcheur

Une touche d'estragon



Chocolat

Croquant, crémeux, mousseux, glacé,

Parfum de garrigue

*Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.*