

Menu Découverte

2X Saint Jacques de Dieppe	- Crue/ radis/ truite fumée/ choux rave - Snackée/ algue/ encre de seiche/ kimchi de crosnes
Poisson du jour	Asperges/ rutabaga au beurre noisette/ cressonnette sauvage/ émulsion au vin jaune
Agneau de Lozère/ ail des ours	Artichauts inspirés de mon ami Hugo/ lactofermenté/mangue/ bergamote/ Radicchio à la braise
Plateau de fromages	Supplément : 11 € / 1 verre de vin : 7€ (**) (à la place des desserts, supplément : 6 €)
Prélude	Pomme/ pamplemousse/violette
Dessert	inspiration du parfum « Guerlin Homme » citron/ menthe/ thé vert

menu : 68 €
sélections de vins : 36 €

**Les menus sont servis par table complète.
A partir de 6 personnes, uniquement les menus**

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydridesulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALEE A LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLERANCE ENTRAINERA UN SUPPLEMENT DE 10€