

Menu Découverte

2x Maquereaux

. mariné/ cailloux de Morville/ parmesan/ cocktail d'herbes du jardin/ jangajji d'asperge
. à la flamme/ moules Bouchot/ algues/ kombucha de groseilles

Poisson du jour

chou fleur/ fruits secs/ beurre noisette/ katsuobushi/ roquette

2X Pigeon mûré au miel de W ris

. betterave/ cerises/ arroche
. cuisses de pigeon confites/ pommes de terre/ sarrasin/ café/ cacao

*Plateau de fromages

. Supplément: 13 à / 1 verre de vin : 9  (**)
. A la place des 2 desserts: suppl. 7  

Fenouil

abricot/ yuzu/ poudre d'estragon

Fruits rouges

carotte/ verveine/ herboriste N  108/ noix de P can

Menu 5 services : 75 à

Sélection des vins: 38 à (4 verres)

** en cas de supplément de fromages, les sélections de vins seront majorées de 9 à

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, lit et lactose, c leri, 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 SIGNALÉE A LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAINE RA UN SUPPLEMENT DE 10 

