

Menu découverte

2x Thon rouge

. mariné au miso/ lait battu/ concombre/ cassis
. jangaji de cornichon/ katsubochi/ citron vert

Truite d'Ondeval

courgette/ melon/ chèvre d'Ozo fumé/ citron confit

Brocard de nos forêts

chou rave/ foie gras/ amande fraîche/ ajo blanco

*Plateau de fromages

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

Framboises

fenouil/estragon du mexique

Pistaches/ chocolat Ivoire « Kayambe »

citron vert/ Dulce de Leche de lait fermenté

Menu 5 services : 77 €

Sélection des vins: 38 € (4 verres)

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

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, 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 SIGNALÉE A LA RÉSERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10€

