

Menu Découverte

2x maquereaux	- Crevettes grises/ concombre/ kimchi/ kalamansi/ livèche - Anguille fumée, laquée/ choux fleur
Poisson du jour	Asperges/ rutabaga au beurre noisette/ cressonnette sauvage/ émulsion au vin jaune
Veau de chez Lothar/ ail des ours	Artichauts inspirés de mon ami Hugo/ lactofermentémangue/ bergamote/ Radicchio à la braise
Plateau de fromages	Supplément : 11 € / 1 verre de vin : 7€ (**) (à la place des desserts, supplément : 6 €)
Balade en bord de mer	chocolat/ foin/ pin/ caramel/ beurre noisette/ iode
Fraises/ persil	crèmeux de persil/ fraises/ yaourt

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, 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 SIGNALEE A LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLERANCE ENTRAINERA UN SUPPLEMENT DE 10€