

Menu Découverte

2x Langoustine

.En tartare: maquereaux/ concombre/ fromage blanc de la Ferme Paquet/ Kalamansi
.Chaude : choux fleur lacto fermenté/ Kimshi de crosnes/ vin jaune/
oeufs de poisson maturés et fumés

Poisson du jour

Moules Bouchot du Mont Saint-Michel/ racine de persil/ mandarine
(suppl. 15€ Imperial Heritage Caviar)

Pigeon d'Anjou mûré au miel de Wéris

Salsifis/ courge Butternut/ praliné de moutarde

*Plateau de fromages

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

1e dessert

inspiration du parfum « DKNY » by Donna Karam
pomme/ concombre/ violette/ yaourth

2e dessert

agrumes/ cèdre/ chocolat/ shizo

Menu 5 services : 70 €

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 RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10€