

Menu Découverte

2x Huîtres Gillardeau

- Haricots verts/ pomme/ algues/
granité d'oseille
- « Célerisotto »/ émulsion de pommes de terre,
huile de Curry

Poisson du jour /
tomates du jardin

Déclinaison de tomates/
Chorizo/ Cailloux de Morville au basilic

Chevreuril/Dark Oster

Panais rôti/orge perlée/oignon/cacao/
praliné de moutarde

Plateau de fromages

Supplément : 11 € / 1 verre de vin : 7€ (**)
(à la place des desserts, supplément : 6 €)

Prélude

betterave/oseille/tonka/yaourt

menu : 65 €

sélections de vins : 36 €

Les menus sont servis par table complète.

A partir de 6 personnes, nous ne servons uniquement que le menu.

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€**