

Menu Découverte

2x Huîtres Gillardeau

. agrume/ soja/ cailloux de Morville/ concombre
. pied de porc/ joue de porc/ perle de ponzu

Truite d'Ondeval

carotte/ combava/ bourgeons d'estragon/ tagette lucica/ poudre acidulée

Faon de nos forêts

.butternut/ noisettes
.fumé à cru/ confit/ foie de canard/ betterave

*Plateau de fromages

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

Betterave/ oseille

tonka/ yaourt

Dulce leche de mirabelles

lait battu/ panais/ pistaches

Menu 5 services : 75 €

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€

