

Menu Découverte

2x Huîtres de David Hervé

1ère : Ceviche d'Omble et d'huître/ fruits de la passion/ oseille/ haricots verts/
pastèque/ menthe bergamote

2ème : Au barbecue/ lard d'Ardenne/ Aubergine/ vin jaune/ capucine

Poisson du jour

Amande / Beurre noisette / cailloux de Morville au Ponzu / Risotto de petit épautre

Chevreuril d'été

oignons des Cévennes/ betteraves/ foie gras de canard/ boudin de chevreuil

*Plateau de fromages

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

Mirabelles

verveine/ citron vert/ chocolat/ Pop-Corn/ basilic

Framboises

panais/ shiso/ estragon du Mexique

Menu 5 services : 68 €

Sélection des vins: 36 € (1 verre par plat)

** en cas de supplément de fromages, les sélections de vins seront majorées de 7 €

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€

