

Menu Découverte

2x Truite d'Onderval

- . petits pois / avocat / dashi de truite / huile de shiso
- . rhubarbe / cailloux de Morville fumé / anchois / kombucha

Poulpe-Fiction

fèves des marais / morille / confit de porc fermier / noisettes / épeautre de chez « Graines de Curieux »

Chevreuil/ asperges de chez Stéphane Longlune

- . asperges/sauce BBQ/ émulsion de poireaux
- . chawanmushi d'asperge/ tartare/ « Barba di frate »
- . « Morcilla » de chevreuil/ riz rouge de Camargue/ Houmous

*Plateau de fromages

- . Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11 €
- . A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

Betterave/ Oseille

tonka/ yaourt

Fraises

lait de chèvre/ poivre « Voatsiperifery »/ roquette/ bourgeons de pins

** en cas de supplément de fromage, les sélections de vins seront majorées de 11 €

Les menus sont servis pas 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, poisson, arachides, soja, lait et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydride-sulfureux 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 À LA RÉSERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10 €

menu 5 services : 87€

sélection des vins : 45€ (4 verres)