

# Menu Découverte

## 2x Omble chevalier

tartare / cailloux de Morville / concombre / babeurre / algue  
BBQ / pil-pil / artichaut / sapin

## Lotte bretonne

petits pois / kumquat / livèche

## Porc ibérique

asperges de « Stéphane Longlune » / anchois de « Cantabrie »  
poivre de Kampot fermentés / porridge aux céréales de chez  
« Graines de Curieux »

## \*\*Plateau de fromages

. Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11€

. A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

## Comme un Trou Normand

poire / raisin / poivre Jamaïque / cardamome  
«Poire Cognac » de Ochamps

## Banane / Persil

lait battu / racine de persil / praliné de graines de courge

Vous souhaitez vous faire plaisir ?

Optez pour notre plat signature :

## Plat Signature

Ris de veau

. crustacés / céleri / pignons de pin

. racines de cerfeuil / foin

\*supplément : 30 € / 1 verre de vin : 11 €

menu 5 services : 95€

sélection des vins : 51€ (4 verres)

sélection sans alcool : 33 € (4 verres)

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 un 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 €