

Menu Découverte

2x Huîtres Irish MOR

- . bloody mary / jangajji de radis
- . BBQ / vin jaune / bacon de marcassin

Anguille fumée / Hamachi

oignons doux des Cévennes / « Tom Yum » / algues

Veau de chez « Lothar »

rôti, mijoter, cru...

asperges de « Stéphane Longlune » / anchois de « Cantabrie »
poivre de Kampot fermentés

**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 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 €