

Menu des 5 et 6 mars 2020

Raviole noire de foie gras,
infusion végétale douce

Bouquet crugivore et pignons torréfiés,
parfums de printemps au cerfeuil

Lieu jaune poché et truffes noires,
céleri rave et beurre nacré

Veau de onze heures et jus soutenu,
menthe sylvestre et légumes croquants

Fromages

Spongieux à l'estragon,
pommes et caramel au gingembre

Prix net hors boissons : 120 euros le midi et 150 euros le soir
(Ces prix s'entendent taxes et service compris)

La liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans ce menu est
disponible sur demande