

Elle ne demande ensuite qu'à capter vos sens, alors gardez-les en éveil

AU FIL DES ANNEES

Ce menu vous est proposé pour l'ensemble de la table, jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir.

Au fil des années en 4 services 95 €/130€ avec les vins

Foie gras de canard/ Homard

Fine gelée de betterave crapaudine, sucette, pain rouge

Ou

Champignon/ Artichaut/ Truffe

Cappuccino, truffe de printemps, duxelles, copeau brun

Turbot/ Fleur de courgette/ Viennoise

Langoustine croustillante

Ou

Pigeon de grains/ Petit pois/ Carottes

Pigeon rôti sur peau, cuisse confite, purée de petit pois, carotte

Chariot de Fromages

Dessert de la carte au choix