

Menu Inspiration

Tartare de bœuf

Sardine millésimée / Guacamole / Sudachi / Radis / Bouillon gelée de Katsuobushi

Cabillaud basse température aux épices du Printemps

Dahl de lentilles corail / Fenouil / Huile d'Estragon / Crème iodée

Foie gras poêlé

Rhubarbe / Fraise de Lens / Cazette de Bourgogne / Cèleri Branche

Agneau

Courgette / Poivron aux amandes / Citron Sel / Boulgour / Jus d'Agneau à la fleur d'oranger

Fraise de Lens

Chartreuse verte / Yaourt / Verveine / Sorbet à l'Atsina Cress

Assiette de fromage

Fromage à la place du dessert : 8€

Fromage en supplément du dessert : 13€

Fondant au Sao Tomé

Coulis de griotte au guignolet kirsch / Glace à la pistache

Menu 3 Services

45,00€

Accord Vin : 19,00€

Tartare de bœuf OU Cabillaud aux épices de printemps / Agneau /
Fondant au chocolat

Menu 4 Services

51,00€

Accord Vin : 24,00€

Tartare de bœuf / Cabillaud aux épices de printemps / Agneau / Fondant
au chocolat

Menu 5 Services

59,00€

Accord Vin : 29,00€

Tartare de bœuf / Cabillaud aux épices de printemps / Foie gras poêlé /
Agneau / Fondant au chocolat

Menu 6 Services

64,00€

Accord Vin : 33,00€

Tartare de bœuf / Cabillaud aux épices de printemps / Foie gras poêlé /
Agneau / Fraise de Lens / Fondant au chocolat