

Menu « Envie de Tout »

65 €

Menu dégustation en 5 plats

Ouf cuit à 64°C
aux truffes noires « Mélanosporum »

Rouget barbet,
marinade de gingembre, réduction de porto rouge

Barbue sauvage cuit à basse température,
légumes de Christophe

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys de notre maison

Poire williams au citron jaune et vanille Bourbon, déclinaison de chocolat,
crémeux noisette 50%

Nous vous proposons un accord mets vins à 37 € par convive