

Offre Spéciale
Instant
MICHELIN

MENU
“DEGUSTATION”
AVEC ACCORD METS ET VINS

en 7 services
du lundi au dimanche - déjeuner et dîner

209€ au lieu de ~~220€~~
par personne

Langoustine en tempura, confiture de tomate, émulsion de bisque

Foie gras de canard poché au vin rouge, chutney de pommes et coings

2016 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Œuf mollet roulé à la mie de pain, toasts de beurre Truffé

2016 Vallée de la Loire, Sancerre, Chêne Marchand, Domaine Lucien Crochet

Suprême de bar croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinards

2014 Bourgogne, Marsannay, Vieilles Vignes, Domaine D. Laurent

Pigeon fermier des Landes rôti, ragoût de lentilles au foie gras

2015 Margaux, Château La Galiane

Poire pochée à la vanille, sorbet sudachi

Tout en marron, façon Mont-Blanc

2016 Sud Ouest, Jurançon, Uroulat, Domaine Uroulat