

LA FORMULE DÉJEUNER 55 €

2 Plats (entrée-plat ou plat-dessert) 44 euros

Possibilité d'un accord vin (2 verres) 25 euros

LE CÉLERI MARAÎCHER

*Cuisiné comme une rémoulade, parfumé au raifort
Texture d'anguille fumée au bois d'aulne, jus à l'oseille*

OU

LES RAVIOLES DE FOIE GRAS

*Imprimées d'herbe, servi dans un consommé de crevette grise
Parfumée à la citronnelle et gingembre*

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD

Frais pressé, chutney de figues et gelée de vin rouge (9 € Supplément)



LA LOTTE

*Cuite au feu de bois de Binchotan, bouillon épais d'oignons
Extrait de tagète, moelle de bœuf et croutons*

OU

LE COCHON FERMIER

*Côte cuite et caramélisé, cébettes au feu de bois, oignon
Condiment piquillos jus à la marjolaine*



L'INSTANT SUCRE

Inspiration gourmande et de saison

OU

LE CAFÉ DU GASTRONOME

Expresso et ses douceurs

LES MENUS D'INSPIRATION VERSION CARTE

3 services 92 euros Possibilité d'un accord mets & vins 48 euros

4 services 125 euros Possibilité d'un accord mets & vins 55 euros

Sélection Hivernale

Délicieux-Malicieux mariage au grè de la saison et des produits de nos régions

L'occasion pour une escapade aux senteurs délicates

Servi uniquement au déjeuner - Prix TTC service compris