

*MENU DE SAISON « Goûts de Printemps » 48€
(Mise en bouche, entrée, poisson ou viande, et dessert)
Supplément assiette de 3 fromages 10€ ou fromage blanc 6€*

En mise en bouche le chef vous propose,

Carotte au beurre, Garam Masala et romarin. 6

Asperges vertes de Pertuis, œuf poché,

Echine de porc séché, parmesan et Hollandaise. 3 5 7

Ou

Poêlée d'escargots de Bourgogne à l'émulsion d'orties rafraichies à la menthe fraiche,

Epinards et toast frotté à l'ail. 6

Cabillaud Skrei cuit sur peau,

Barigoule de fenouil à l'anis vert, écume parfumée à la fève de Tonka. 7

Ou

Jeune Agneau Français,

Carré d'agneau au thym et à l'ail. Panisses à l'Espelette.

Souvenirs d'enfance en trompe l'œil,

Chocolat, framboise, caramel. 1 3 6 7

Ou

Pavlova inversée en vert,

Aux fraises, pistaches et menthe. 1 3 6 7

Mignardises 1 4 6 7