



Menu dégustation

Par *Sylvain* et son équipe

Servi le soir et le week-end - 89€



Possibilité d'un accord Mets & Vins en supplément

Suggestion par Isabelle, notre sommelière,
de 3 verres (10 cl) en accord avec le menu - 45€



Pressé d'araignée de chez les Lorenti, petits pois, verveine*

Ravioles de foie gras de Frédéric, bouillon fève de tonka*

Turbot, plantin de chez Louis et fèves de chez Lulu**

Ou

Bœuf maturé de chez Thierry, condiment câpre et capucine*

Tartes aux agrumes, sorbet criste marine

Rhubarbe pochée hibiscus, mousse au Poivre Timut, sorbet marjolaine

Ou

Craquant de maïs, fraise de Johvanna et estragon du jardin*



*Vous pouvez retrouver tous nos producteurs locaux sur notre site.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous en parler au moment de la commande.

Notre restaurant ferme à 15h30 le midi et à 24h00 le soir.

Merci et bonne dégustation !