



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€



Carottes, purée de carotte yuzu, crevette des Laurenti, papalo*

-

Ravioles de foie gras de Frédéric et son bouillon thaï*

-

St jacques, purée de brocolis fruit de la passion de chez Jean et tagète*

Ou

Filet de chevreuil et sa farce, échalotes confites

-

Tarte citron, sorbet menthe bergamote

-

Pêche de notre jardin, fraîcheur herbacée

Ou

Coing, mousse agastache, glace lait ribot



*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 15h00 le midi et à 24h00 le soir.



Bonne dégustation

Samedi 25 novembre 2023