

*Le 14 et 15 février
Midi et Soir*

Menu
5 TEMPS

Shabu shabu de Wagyu

Betterave / Chèvre

Saint Jacques / Radis / Hibiscus

Canard / Maïs / Citron noir

Chocolat / Jasmin

95€

Carte non disponible

Menu Épicurien

Uniquement le soir

Menu en 5 temps

Pour l'ensemble de la table, avant 20h15

Selon la saison et l'inspiration du chef

80€

Menu Épicurien Végétarien

60€

Carte

Disponible le soir et samedi midi

ENTRÉES

Truite aux épices de Noël	18€
Ballotine de chou et son jus	15€
Cromesqui de bœuf, poireaux et citronnelle	17€

PLATS

Turbot, panais et vanille	34€
Agneau, endive et pomme	33€
Volaille, courge et munster	31€

DESSERTS

Chocolat, menthe et safran	12€
Paris-Brest	10€
Bergamote et noix de pécan	10€

Le Midi

Hors jours fériés

Menu de Janvier

Cromesquis de volaille et poireaux

Truite, betterave et agrumes

Crème brûlée noisette et pomme

38 €

Menu du marché

Hors samedi

25 €