



Menu

symphonie des saveurs
d'automne

ENTRÉE

Éclat d'automne : Aumônière de Morbier, Crémeux de panais et touche de végétale.

PLAT

Voyage iodé : Filet de pâgne, Buturnut rôti au miel et romarin, nappé de sauce aux agrumes et poivre de timut.

DESSERT

Douceur des sous bois : Tiramisu de cerises noire et marron

70 € PAR PERSONNE

Chef Remi

EPICUREMS



Menu

Symphony of Autumn
Flavors

STARTER

Autumn Splam: Morbier Chaplain, Creamy parsnip and vegetable touch.

DISH

Iodized travel: Pagne fillet, roasted buturnut with honey and rosemary, topped with citrus sauce and timut pepper.

DESSERT

Softness of the undergrowth: Tirumisu of black and brown cherries.

70 € PER PERSON

Chef Remi

EPICUREMS