

Menu découverte
en 5 séquences : 83 € (hors boissons) **

Ce menu est servi sur l'ensemble de la table

Saint-Jacques juste poêlées, confit d'endive, vinaigrette de clémentine

Lotte marinée au yuzu, crème de chou-fleur, caviar de hareng fumé

Ris de veau braisé, prunes umeboshi, navets mijotés

Bavarois de Livarot, gelée de poire, cookie aux épices

Soufflé aux fèves tonka, poire caramélisée, infusion de poire Williams

**

*Vous pouvez accompagner votre dégustation par un **accord mets-vin** :*

- deux verres (10 cl) : 17 € - trois verres (10 cl) : 24 €

**** Un menu enfant** est également disponible (plat-dessert, 22 euros par personne).

Nous tenons compte des allergies alimentaires et des régimes spéciaux dans la mesure de nos possibilités, veuillez à bien nous le préciser lors de votre commande.

Nos menus peuvent être sujets aux changements selon l'arrivée des produits.

Prix service compris. Liste des produits allergènes à votre disposition.