



M E N U

Découverte 47€

62€ avec deux verres de vin dédiés



ENTRÉES

Tomates à l'ancienne, Burrata et Basilic

Old Fashioned Tomatoes, Burrata, and Basil

Œuf parfait, Serrano et Girolles

Perfect Egg, Serrano and Chanterelles

PLATS

Filet de Bar, Courgettes et Fromage de chèvre

Sea Bass fillet, Zucchini and Goat Cheese

Magret de canard, Carottes et Cerises

Duck Breast, Carrots, and Cherries

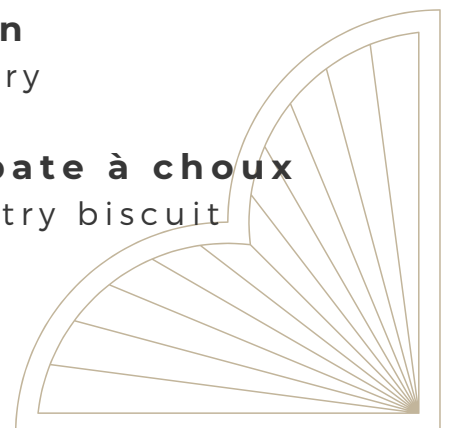
DESSERTS

Abricot, Miel et Romarin

Apricot, Honey and Rosemary

Déclinaison de Pêches et biscuit pate à choux

Variation of Peaches and choux pastry biscuit





M E N U

Prestige 67€

82€ avec deux verres de vins dédiées



ENTRÉES

Joues de Loup, Poivrons et Aubergine

Sea Bass Cheeks, Peppers and Eggplant

Langoustines cuites à la flamme, Fenouil et citron Yuzu

Flame-cooked Langoustines, Fennel and lemon Yuzu

PLATS

Volaille de Bresse à la Truffe, Polenta, Céleri et Noisettes

Bresse Poultry with Truffle, Polenta, Celery and Hazelnuts

Lieu Ikéjilé, Patate douce, Poireaux et Citron confit

Ikejimé Pollack, Sweet potatoes, Leeks and candied Lemon

DESSERTS

Foret noire revisitée

Black Forest revisited

Tarte Fraises et Framboises

Strawberry and Raspberry pie



Prix nets, service compris