



### Le Menu Dégustation 65€

prix par personne, pour l'ensemble de la table  
valable jusqu'à 21H30

### Le Menu Dégustation avec l'accord mets et vins 95€

Verre de 8cl pour accompagner chaque plat

#### **La Saint Jacques :**

radis, corail, yuzu, citron caviar  
*Sancerre, Domaine du Nozay*

≈

#### **Les Coquillages :**

seiche, persils tubéreux, pamplemousse  
*Viré Clessé, Guillemot Michel*

≈

#### **Le Paleron de boeuf :**

céleri, ail noir, kumquat  
*Hors Série, Julien Delhomme*

≈

#### **Le Fromage**

gouda fermier truffé  
*Vin de macération*

≈

#### **La Poire :**

timut, faiselle, betterave  
*Champagne 1er cru, Perpétuelle, Bonnet-Ponson*

Cheffe Joanna de Noblet

*Prix nets en euros, service compris, Allergènes, nous consulter*

**Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces**