



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 6cl pour accompagner chaque plat

La Saint Jacques :

radis, corail, citron caviar
Gaillac, Domaine de Brin

≈

Les Coquillages :

seiche, persils tubéreux, pamplemousse
Cour-Cheverny, Domaine des Huards

≈

Le Paleron de boeuf :

céleri, ail noir, kumquat
Cairanne, Clos des Mourres

≈

Le Fromage

gouda fermier truffé
Vin de macération

≈

Le Mille-feuille :

patate douce, vanille, pollen
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