



Le Menu Découverte 42€

Le Menu Découverte avec l'accord mets et vins 60€

Verre de 6cl pour accompagner chaque plat

Les Crevettes roses :

Pois-chiches, Cerfeuil, Sésame noir

Sélection du sommelier

≈

Le Veau :

Petits-pois, Citron, Vitello Tonato

Sélection du sommelier

≈

Le Chocolat :

Kiwi, Avocat, Cresson

Sélection du sommelier

Pas de changement possible sur ce menu

Cheffe Joanna de Noblet

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

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces



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

Les Asperges blanches :

Carottes, Mimolette, Ail des ours

Sauvignon blanc, Loire

≈

Le Cabillaud :

Légumes de printemps, Rouille, Citron

Mâcon-Bray, Chardonnay, Bourgogne

≈

Le Veau :

Petits-pois, Citron, Vitello Tonato

Mercrey Vieilles vignes, Bourgogne

≈

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