



Le Menu Découverte 42€

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

Verre de 6cl pour accompagner chaque plat

Le Tartare :

Aubrac au couteau, herbes

Sélection du sommelier

≈

Le Cabillaud :

légumes de printemps, citron, rouille

Sélection du sommelier

≈

La CacaHuète :

chocolat blanc, crumble, meringue

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

Corbières, La Baronne

≈

Le Cabillaud :

Légumes de printemps, Rouille, Citron

Chablis, Domaine henri

≈

Le Veau :

Petits-pois, Citron, Vitello Tonato

Châteauneuf du pape, Château Simian

≈

Le Fromage

Gouda fermier truffé

Vin de macération

≈

La Fraise :

fromage blanc, levure, granola

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