



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 60 ml pour chaque plat
Sélection du sommelier

Les Tomates :

sureau, melon, concombre

≈

Le Cabillaud :

légumes de printemps, rouille, citron

≈

L'Agneau :

courgette, orange, jus réduit

≈

Le Fromage

gouda fermier truffé

≈

La Fraise :

fromage blanc, glace levure, granola

Cheffe Joanna de Noblet

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

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces



Tasting menu 65€

price per person, served for the whole table
available till 9.30 pm

Tasting menu with wine pairing 95€

Glass of 60 ml for each dish
Sélection du sommelier

Tomato :

edelflower, melon, cucumber

≈

Codfish :

seasonal vegetables, rouille sauce, lemon

≈

Lamb :

zucchini, orange, lamb jus

≈

Cheese

Black truffle Gouda

≈

Strawberry :

cottage cheese, yeast ice cream, granola

Cheffe Joanna de Noblet

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

Moyens de paiement acceptés : CB, Amex, Espèces