



Dîner
11-21 mars 2020

Menu dégustation à l'aveugle en 4 services	48
Menu dégustation à l'aveugle en 6 services	64
avec accord mets & vins : 2 ou 3 verres	+14 ou +20

Asperges blanches - Crème fumée - Harenga	14
Maquereau - Raifort - Tagliatelles de salsifis	13
Carpaccio de boeuf - Crabe vert - Ricotta	13

Betteraves - Comté - Noix	25
Mijoté iodé - Lentilles corailles - Épices douces	27
Agneau - Épinards - Échalotes - Tamarin	29

Fromages de la crèmerie des Carmélites (3 ou 5 variétés)	8/18
Butternut - Noisette - Tonka	9
Poire - Aneth - Fromage blanc	9

Prix nets en euros - Taxes et services compris - Chèques non acceptés
Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous signaler vos éventuelles restrictions alimentaires.