



Dîner
04-15 août 2020

Voici quelques uns des produits que nous avons sourcés ces derniers jours. Laissez-vous guider par les chefs dans l'un de nos menus dégustation.

Girolle Abricot Figue Oeuf parfait

Lait Ribot Canard Courgette

Myrtille sauvage Miso

Artichaut Lieu jaune

Menu dégustation à l'aveugle en 5 services	48
Menu dégustation végétarien en 5 services	48
Menu dégustation à l'aveugle en 7 services	64
Supplément fromage travaillé	5
Accord mets & vins de 3 verres	30

Prix nets en euros par personne - Taxes et services compris - Chèques non acceptés

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous signaler vos éventuelles restrictions alimentaires.