

menu dégustation

amuse gueule

langue de veau

panais, pomme vert, date

€ 18,00

vivaneau rouge

fenouil, pamplemousse, pomme grenade

€ 21,00

consommé

3 sortes de champignons, jaune d'œuf, truffe

€ 12,00

courge butternut

fromage de montagne, oignon, aneth

€ 18,00 € 24,00

calamar

pomme de terre, poireau, pousse d'épinard

€ 22,00

4 plats € 79 | 5 plats € 89 | 6 plats € 99
couvert € 4

romsteck

Fregola Sarda, patate douces, chou de Bruxelles

€ 37,00

agneau

riz épicé, fig, pistache

€ 34,00

Mont Blanc

marron, tangerine, Cointreau

€ 16,00

poire Hélène

chocolat, Dacquoise aux amandes, lavande

€ 16,00

fromage de Jumi et Urbanek

4 variétés

€ 13,00

€ 19,00

petit four

vin accompagnement € 36 | € 41 | € 46