

MENU

*Nuage d'œuf d'à côté à l'huile de persil plat,
légumes verts et poivrons goutte*

*Unilatéral de Saint-Jacques à la compotée de topinambours,
jus de yuzu et caviar*

*Aiguillette de Saint-Pierre en vierge de mangues
à la coriandre et zaatar*

*Quasi de veau cuit à basse température tapissé d'herbette,
purée à la fève de tonka, asperges vertes et morilles*

*Petit corail multicolore à la fraîcheur de granny smith,
crème citron en pré-dessert*

Le dessert du jour du pâtissier

*Prix : menu complet – 125 Francs
Menu sans la Saint-Jacques – 118Francs*

*Dégustation de 5 vins : 50 Francs
T.V.A. 8.1% incluse*

*Nous vous proposons volontiers des plats végétariens
ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose*