MENU DÉGUSTATION

79 € par personne

Velouté de châtaignes et champignons,
petits croûtons et lardons

Tartare de bar au gingembre et citron vert

Noix de St Jacques snackées, mousseline de céleri rave,
beurre au cidre

Granité gin, pomme verte et citron vert

Filet de bœuf, jus à l'ail noir, choux de Bruxelles, purée de courges,
artichaut poivrade

Poire d'automne, racine douce et citron vif

Sans lactose

Sans gluten

Provenance de nos viandes : d'origine française sauf les ovins qui sont d'origine Irlandaise.
Allergènes: la liste des produits « Allergènes » est disponible avec le **QR code** ci-contre ou auprès du Maître d'Hôtel.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs.

Supplément de 22 € pour les clients « Forfait » désireux de découvrir le menu dégustation
Prix nets TTC hors boissons, exprimés en Euros et service compris.