



NOTRE MENU CHANGE TOUS LES JOURS
(menu ci-dessous publié à titre d'exemple)

Notre chef Pierre-Alain Garnier
et son équipe vous proposent

KING CRABE D'ALASKA

Fumé aux agrumes, albédo pamplemousse,
Herbes folles en vinaigrette, croustillant riz

Ou

FOIE GRAS PÔELE DES « TREILLES GOURMANDES »

Morilles, patate douce et condiments

VEAU FERMIER DU PIEMONT

Gnocchis, artichauts bouquet du pays Taleggio

Ou

TURBOT SAUVAGE DE PÊCHE ATLANTIQUE

Asperges vertes et blanches, raviole de jaune d'œuf

LE CHOCOLAT MANDJARI

Café robusta, glacé Dulcey, biscuit Sacher

Ou

ANANAS VICTORIA DE LA REUNION

Fruit de la passion, coco, sorbet basilic

Entrée Plat ou Plat Dessert à 65 Euros

Entrée – Plat – Dessert à 85 Euros

Prix nets service compris – boissons non comprises

