Les Saveurs Automnales

Menu Découverte à 64€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)
Menu Plaisir à 71€00 (Entrée, Plat, Fromage affiné, Dessert au choix)
Menu Sensation à 76€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)
Menu « Laisse-moi Faire » à 87€00 (en Sept Services, faites confiance au Chef)
Servi pour l'ensemble des convives de la Table avant 13h le midi & avant 20h30 le soir

Accords mets & vins possibles :

2 verres 16€, 3 verres 28€, 5 verres 42€

Les Entrées 22€50

« L'Entrée du Moment » au plus proche de la Saison
Raviole de gambas, effiloché de poireaux & jus de carapaces au yuzu
Pain de dorade croustillant, beurre de coquillages & salsifis
Foie gras mi-cuit au naturel, chutney du moment & brioche feuilletée

Les Viandes et les Poissons 32€00

« Le Plat du Moment » au plus proche de la Saison
Magret de canard rôti, Prunes en aigre-doux & chou braisé
Médaillon de Lotte, risotto aux champignons de saison & fumé parfumé au zaatar
Pithiviers du moment, Foie gras, Céleri, Truffe & jus au Porto (+18€)

Le Fromage et les Desserts 16€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes Pousses aux Noix
Palet au marron rafraichit au cassis
Royal intense chocolat noir, crousti noisette
« Le dessert du moment » au plus proche de la saison