

Artichaut et tapioca - Ecume d'une barigoule
Artichoke and tapioca - Barigoule foam

Ou/Or

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière
Bouchot mussels - marinière cloud

* * *

Vive juste saisie - Sabayon au beurre noisette
Weever fish - Brown butter sabayon

Ou/Or

Lapin en ballotine - Extraction de carottes à la moutarde de Reims
Rabbit ballotine - Carrots and Reims mustard juice

* * *

Le chocolat «Bahibé» - Nectar de fèves torréfiées
«Bahibé» chocolate - Nectar of roasted cacao beans

Menu en 2 Séquences - 45€

Menu en 3 Séquences - 55€

«Mon équipe et moi même, vous invitons à découvrir
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons»

- Le Chef, Julien Raphanel -

Artichaut et tapioca - Ecume d'une barigoule
Artichoke and tapioca - Barigoule foam

* * *

Moules de Bouchot - Nuage d'une marinière
Bouchot mussels - Marinière cloud

* * *

Vive juste saisie - Sabayon au beurre noisette
Weever fish - Brown butter sabayon

* * *

Lapin en ballotine - Extraction de carottes à la moutarde de Reims
Rabbit ballotine - Carrots and Reims mustard juice

* * *

La rûche de Mr et Mme Bernier - Réduction acidulée
Honey from the region - citrus reduction

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€

Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€