

«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 foam

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

Saint jacque confite et caviar Daurenki - Crémeux coraillé
Candied scallop and Daurenki Caviar - Coral creamy sauce

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

Pré-Dessert

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

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

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

Menu en 6 Séquences - 135€ - Mets & Vins 230€

Notre équipe de sommellerie a imaginé votre repas en accord avec Vins & Champagnes