

«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- Velours barigoule
Artichoke and tapioca – Barigoule smooth

* * *

Sot l'y laisse de volaille - Elixir de vin jaune
Oyster chicken - Yellow wine sauce

* * *

Lieu Jaune - Emulsion à la fleur de sureau
Pollack – Elderflower emulsion

* * *

Homard bleu - Jus de tête au curry rouge
Blue lobster - Head jus with red curry

* * *

Longe de veau fermière - Essence de sa cuisson au sautoir
Veal loin - Essence of its cooking juice

* * *

Pré-Dessert

* * *

La rhubarbe valentine - Quintessence fraise et reine des près
Valentine Rhubarb – Strawberry emulsion and meadowsweet

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