

«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

\* \* \*

Faux-filet de boeuf - Essence de sa cuisson au sautoir  
Sirloin steak - 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