

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

- Julien Raphanel -

Bar et salicorne - Vinaigrette d'extraction de courge
Sea bass and sapphire – Vinaigrette of pumpkin essence

Coussin de Saint-Jacques – Céleri fumé
Scallop cushion – Smoked celeriac

Lieu Jaune - Marinière iodé d'algues
Pollack – Iodized Seaweed sabayon

Homard bleu en raviole - Velours de sous-bois
Blue lobster raviole - Cep mushroom foam

Longe de veau et girolles au vin jaune – Suc de sa cuisson au sautoir
Veal and chanterelles with vin jaune – Essence of its cooking juices

Pré-Dessert

La mangue safranée - madeleine au miel de fleur
Mango infused with saffron – Honey blossom madeleine

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