

Truite marinée aux baies roses - Velouté d'amandes et cerises
Pink Peppercorn-Cured Trout - Almond Velouté and Cherries

Variation de tomates - Essence de leurs eaux
Tomato Variations - Essence of their waters

Omble chevalier et pommes délicatesses confites - Condiment algues et livèche
Arctic char and candied potatoes - Seaweed and lovage condiment

St-Pierre grillé à la flamme - Variation de pomme de terre
Flame-grilled John Dory - Potato variations

Longe de Veau dorée au sautoir - Petits légumes à l'ail des ours
Pan-Seared Veal Loin - Baby vegetables with wild garlic

La rhubarbe dans tous ses états - Sublimée par la vanille de Madagascar
Rhubarb in all its forms - Enhanced with Madagascar vanilla

Le nuage cappuccino - Glace amandes
The cappuccino cloud - Almond ice cream

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€
Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€
Menu en 6 Séquences - 125€ - Mets & Vins 220€