

—
MENU DES GRANDES EAUX
—

Gougères au thym
Thyme gougères

|||||||

NM - CHAMPAGNE
Concordia -Barons de Rothschild

Tourteau et petits pois rafraîchis à la citronnelle
Chilled crab and green peas with lemongrass

|||||||

2021 - Ardèche IGP
Chardonnay - Maison Louis Latour

Cligefin à la marinière, poireaux à la flamme
Haddock 'à la marinière', charred leeks

|||||||

2018 -PUISSEGUIN SAINT-EMILION
Château des Laurets

Pièce de veau au sautoir, matignon de légumes et riquette
Seared piece of veal, vegetable matignon and rocket leaves

|||||||

Accord Mets et Vins
40 €

Composition fraise et petits pois, sorbet herbes fraîches
Strawberry and green pea composition, fresh herb sorbet

120 €

Entrée / Poisson / Viande / Dessert