

CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit au chocolat Milo €21
de la Maison Valrhona

Légumes de saison et du moment €19
Crumble aux noix de Varacieux

PLAT

Viande braisée au kamado barbecue japonais €41
Ou

Ris de veau croustillant et fondant

Poisson du moment selon arrivage ou grenouilles €38

DESSERT

Inspiration du chef €12





MENU PAGE BLANCHE



*Le chef s'inspire des produits de saison
et du moment pour composer chaque séquence.*

*Le menu est à choisir pour l'ensemble de la table.
Merci de nous signaler vos intolérances ou allergies en début de repas.*

—	EN 3 SÉQUENCES	—	55€
—	EN 4 SÉQUENCES	—	69€
—	EN 6 SÉQUENCES	—	110€



*Laissez-vous porter par les menus signature du chef.
Prenez le temps de déguster.*

