

Entrées

Les premières feuilles

Millefeuille végétal, champignons de Paris parfumé à la truffe, glace aux herbes
18€

Gastéropode

Escargots de Montagne, maison Murphy l'escargots, voile de lard de Colonnata, crémeux panais.
21€

Au fil de l'eau

Truite cuit à basse température, mariné à la vanille de l'île Maurice, mayonnaise wasabi baies rose
18€

Les Plats

Le Boeuf

pièces de boeuf, fondante sélectionnée par le chef, braisé au barbecue kamado Japonais
32€

Le Veau

ris de veau, fondant et croustillant, sauce morilles
34€

Poisson selon l'arrivage

Cuit à basse température, servie avec des petits légumes de saison
28€

Les Fromages

Chariot de fromage

Notre sélection de fromages affinés
12€

Les Desserts

Chocolat de la maison Valrhona

Un dessert créé tous en simplicité par le chef
12€

Dessert au fruit de saison

tous en douceur, pour finir le repas
12€

Menu Page Blanche

Menu Terroir

3 services
48€

Menu Experience

5 services
65€

Menu Dégustation

7 Services
118€

Merci de nous communiquer vos intolérances ou allergies
Menu composé uniquement par le chef page blanche et selon l'inspiration du moment