



Laissez-vous guider par notre chef,
Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015,
vers un menu *carte blanche* servi en quatre escales, pour l'ensemble de votre table.

135€ par personne

...

Menu du Marché

Œuf bio cuit Onsen

café d'Ethiopie/courge butternut

ou

Pâté en croûte de canard

épices d'un vin chaud/poire du curé

~

Saumon d'Isigny

choux meunière/curry jaune

ou

Pintade fermière de l'Aveyron

conchiglioni farci/sauce Albufera

~

Le Nuage

pommes/bergamote/biscuit spéculoos

ou

Le 100% Chocolat

aux notes fumées/éclats de fèves de cacao caramélisées

Entrée – Plat – Dessert

69€ personne

Prix nets, chèques non acceptés.