



## **MENU DÉJEUNER\***

### *Amuse-bouches*

Courge en fin velouté, Saint-Jacques & pralin

Poularde cuite en brioche, chou-fleur & olive

Chocolat fumé, poire & châtaigne

### *Mignardises*

*En deux temps - 65,00€*

*En trois temps - 85,00€*

*\*Prix ttc par personne hors boissons*

*Menu donné à titre indicatif, pouvant varier selon  
la cueillette, la pêche et la saisonnalité*



## **MENU DÉGUSTATION\***

*Amuse-bouches*

*Endive, coing & blanquette*

*Saint-Jacques, chou-fleur & truffe noire*

*Bar, topinambour & clémentine*

*Chou, boudin éclaté & huître*

*Fromage, pain de riz & mesclun*

*Chocolat, café & lentille*

*Agrume, cresson & gingembre*

*Mignardises*

*En cinq temps - 145,00€*

*En sept temps - 165,00€*

*\*Prix ttc par personne hors boissons*

*Menu donné à titre indicatif, pouvant varier selon  
la cueillette, la pêche, et la saisonnalité*