

Menu Végétal

trois services 52€

**TARTARE POURPRE VÉGÉTAL ACIDULÉ À LA BETTERAVE DE PEINE TERRE
AIGRE-DOUX - CHANTILLY - XÉRÈS**

**TOPINAMBOUR - VANILLE - CHOUX POINTUS -
LÉGUMES D'AUTOMNE - CHAMPIGNONS - TRUFFES**

**MOUSSE AMANDE MIEL DE LAVANDE
FIGUES DE CAROMB - SORBET FIGUES - FRAMBOISES**

Menu disponible à emporter, réservations au 04 90 14 76 76

Menu Inspiration

quatre services 72€

cinq services 90€

BŒUF FILET - CITRONNELLE

TOPINAMBOUR - BURRATA

ESTRAGON - TRUFFE D'AUTOMNE

CREVETTES BIO - CONSOMMÉ PARFUMÉ

CHOU - RACINES - BUTTERNUT - CITRON - CAPUCINE

BAR CONFIT - HUILE D'OLIVE

GINGEMBRE - TARTELETTE - PANAIS

CHAMPIGNONS - SABAYON

CANARD - SICHUAN

GRIOTTINES - JUS DE ROQUETTE - BETTERAVES

CÈPES - PUR MALT

LE CHOCOLAT DULCEY - REINE DES REINETTES

CANNELLE - AGRUMES

Menu disponible à emporter, réservations au 04 90 14 76 76