

# LE FEUILLÉE

## RACINES ET INFLUENCES

### TOURTEAU

*Mulet fumé, aneth, yaourt battu*

### HUITRE GIOL

*Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar*

### ROUGET

*Carotte, oursin, vin jaune*

### CHEVREUIL

*Moutarde, topinambour, truffe noire*

### CHOCOLATS PURES ORIGINES NICOLAS BERGER

*Vanille brûlée de Madagascar, sarrasin, Cazette de Bourgogne*

145 €

*Chariot de Fromages entre Provence et Bourgogne - 24 €*



Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié  
Origine des viandes : France

Taxes et services compris-Prix nets en Euros Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux