

# LE FEUILLÉE

## RACINES ET INFLUENCES

### TOURTEAU

*Mulet fumé, aneth, yaourt battu*

### HUITRE GIOL

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

### GRENOUILLE

*Ail noir, persil, salsifis*

### ROUGET

*Carotte, oursin, vin jaune*

### CHEVREUIL

*Moutarde, topinambour, truffe noire*

### AGRUMES

*Eucalyptus, Campari, citron noir*

### CHOCOLATS PURES ORIGINES NICOLAS BERGER

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

180€ | 145€ SANS LES PLATS  
«GRENOUILLE» ET «AGRUMES»

*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