

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

CREVETTE DE MÉDITERRANÉE

Tourteau, livèche, moutarde

HUITRE GIOL

Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar

SAINT-JACQUES

Gaude, mœlle de bœuf, truffe noire

ROUGET

Artichaut, kumquat, soupe de poissons

RIS DE VEAU

Topinambour, cresson, truffe noire

AGRUMES

Eucalyptus, Campari, citron noir

CHOCOLAT

Vanille brûlée, sarrasin, Cazette de Bourgogne

190€ | 150€ SANS LES PLATS
«SAINT-JACQUES» ET «AGRUMES»

Chariot de Fromages entre Provence et Bourgogne - 24€

Accord mets et vins en cinq services - 85€

Accord mets et vins en sept services - 100€



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

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande