

# 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*

AGRUMES

*Eucalyptus, Campari, citron noir*

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