

LE FEUILLÉE

RACINES ET INFLUENCES

TOURTEAU

Mulet fumé, aneth, yaourt battu

HUITRE GIOL

Tête de veau, gribiche, n'duja, caviar

SAINT-JACQUES

Cèpes, moelle de bœuf, feuille de figuier

TURBOT

Fenouil, figue, pil pil

CHEVREUIL

Betterave, cassis, géranium

AGRUMES

Eucalyptus, Campari, citron noir

CHOCOLATS PURES ORIGINES NICOLAS BERGER

Vanille brûlée de Madagascar, sarrasin, Cazette de Bourgogne

180€ | 145€ SANS LES PLATS
« SAINT-JACQUES » ET « CHO-
COLATS »

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