

# 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