



Restaurant - Cuisine d'Auteur

Menu servi pour l'ensemble des convives-served for the all table

Le Menu Découverte à 120 €

Découverte Menu at 120 €

***Boissons incluses/ Drinks included**

une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ Bouteille de vins, eau minérale, café.
A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », ½ bottle of wine, mineral water, coffee.

Carpaccio de betterave cuite en croûte de sel puis maturée,
tartare de couteaux au vinaigre de sapin...
crispy pork and focaccia and preserved garlic...

Filet de caille, purée de panais rôtis, jus de carcasse à la réglisse...
Quail Fillet, roasted parsnip purée, licorice juice with licorice...

Effeillé de Saint-Jacques parfumé à la main de bouddha...
Thinly Saint-Jacques flavored with Asian lemon...

Noix d'entrecôte maturée puis fumée aux herbes de Provence, racines rôties,
purée de patate douce violette, jus corsé...
*Cushion of rib steak matured then smoked with herbs, roasted roots, purple sweet potato,
strong juice...*

Ananas Victoria rôti, mousse coco et brioche au sarrasin...
Roasted pineapple and kaki, buckwheat brioche and coconut mousse ...

Baba Limoncello, crème coriandre, pomme et bergamote, glace ricotta...
Baba Limoncello, coriander cream, apple and bergamot, ricotta ice cream ...

Petits fours

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms.