



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Guide Michelin

Menu inspiration en 5 plats 150 €

(Servi tous les jours / *available every day*)

Midi et soir

A préciser lors de la réservation

Une coupe de Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin »,

2 Verres de vins, ½ eau minérale, 1 café

A glass of Champagne « Lucie et Sébastien Cheurlin », two glasses of wine, ½ mineral water, 1 coffee

Mise en bouche

Saint Jacques juste saisies, poireau grillé, raviole de butternut...

Sea Scallops just sealed, grilled leeks, squash ravioli

La pêche du jour, salicorne, miso et yuzu ...

Fish of the day, samphire, miso and yuzu

Bœuf de Charolles mûré,
gnocchis brulés et lard de colonnata, ail noir...

*Matured beef from "Charolles",
roasted gnocchis with colonnata lardo, black garlic*

La sélection de trois fromages

Assortment of three cheeses

Pré-dessert

L'instant gourmand

Sweet selection

Petits Fours

(Ce menu est donné à titre d'exemple et peut être sujet à des modifications,
compte-tenu des saisons et des disponibilités de nos fournisseurs /

*This menu is given as an example,
the dishes listed above are susceptible to change depending on market availabilities)*

Prix nets en Euros, par personne- Taxes et service compris/ *Prices in euros, per person- VAT and service included*

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.

Veillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes alimentaires

lors de la prise de commande.

This menu is served for the entire table.

Dietary requirements will be happily accommodated if advised in advance.