



Restaurant - Cuisine d'Auteur



Guide Michelin

## Menu inspiration en 5 plats 110 €

(Servi tous les jours/ *available every day*)  
*Midi et soir*

Mise en bouche

---

Carpaccio de Saint Jacques, mangue avion, billes de foie gras, sorbet huître et champagne...  
*Sea Scallops carpaccio, «avion» mango, foie gras spheres, oyster and champagne sorbet*

---

Dos de bar rôti, sauce genièvre et gin, amande fraîche, asperges sauvage...  
*Roast back of sea bass, juniper and gin sauce, fresh almond, wild asparagus*

---

Agneau de lait côte et selle farcie noisette, sauce moka, poire vin rouge au confit d'oignon, panais...  
*Milk-fed lamb chop and saddle stuffed with hazelnut, moka sauce, red wine pear with preserved onion, parsnip*

---

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.*