

Menu Saveurs



Queue de bœuf longuement braisée, calamarata,
Patate douce et badiane

Long-braised oxtail, calamarata pasta, sweet potato and star anise

ou / or

Noix de coquilles Saint Jacques justes grillées, topinambour et noisette

Lightly grilled scallops, Jerusalem artichoke and hazelnut



Cabillaud rôti, pilaf de petit épeautre crémeux au curry,
Chou Romanesco et chou-fleur, amande et raisin sec

*Roasted cod, creamy spelt pilaf with curry,
Romanesco cabbage & cauliflower, almonds & raisins*

ou / or

Croustillant de volaille fermière aux herbes fraîches, florilège de légumes d'hiver

Crispy farm-raised poultry with fresh herbs, a selection of winter vegetables



Sélection de fromages affinés (supplément 8 €)



Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert à la carte (to choose at the beginning of the meal)



Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table
We recommend this menu for the whole table

Menu Saveurs 68 €

Entrée + plat + dessert