



MENU DÉJEUNER

LA BETTERAVE

Saveurs iodées, grenade et condiment capucine

LE LAPIN

Poulpe confit, aubergine et herbes fraîches

LA FIGUE

Notes torréfiées et crème soyeuse



QUARTZ

L'HUÎTRE N°2

Chanteclerc, kimchi et livèche

L'OMBLE CHEVALIER

Sous-bois, baies de genièvre

LE PIGEON

Notes herbacées, sauce royale

LE COMTÉ

En différents affinages, mûre et note de coumarine

LA NOISETTE

Douceur Gianduja, condiment épine-vinette



GRANITE

L'HUÎTRE N°2

Chanteclerc, kimchi et livèche

LE CÈPE

Praliné noisette et reine des prés

LA NOIX SAINT-JACQUES

Couleurs d'automne, yuzu vert et curcuma

L'OMBLE CHEVALIER

Sous-bois, baies de genièvre

LE PIGEON

Notes herbacées, sauce royale

LE POMÉLO

Écrin léger, baies roses et pignons de pin

LE CHOCOLAT

Pruneau au barbecue et thé Earl Grey

Toutes nos viandes et poissons sont français,
Liste des allergènes sur demande
Ces menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent évoluer selon les produits et arrivages.