

ED
NZ

Nous vous proposons d'agrémenter vos plats de notre caviar Baeri Royal de la maison Kaviari pour un supplément de 10€.

LE
CAPUCINE

entrées

AILE DE RAIE - CITRON - CÂPRE 22€

  POIREAU - ALGUE - VINAIGRETTE 19€

SAINT JACQUES - TOPINAMBOUR - AIL NOIR 26€

plats

 SEICHE - OIGNON ROUGE - DASHI 34€

VOLAILLE - BUTTERNUT - SUDASHI 32€

 CÉLERI - BLEU DE SAINT JEAN - TRUFFE NOIRE 31€

fromage

LIVAROT - DATTE - ENDIVE 15€

desserts

 POMME - CIDRE - CARAMEL 16€
supplément 3€ (calvados / gelée de pomme)

  CHOCOLAT - BETTERAVE - POIVRE DE TIMUT 17€

 FRUITS EXOTIQUES - AMANDE - CORIANDRE 16€

 MENU PETIT GASTRONOME EN 3 PLATS, POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS 45€

MENU DÉGUSTATION EN 5 PLATS SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF CLÉMENT BIETTE 90€

CUISINE DE SAISON PRIVILÉGIANT LES FERMES, ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX.

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE & UE (SAUF MENTION CONTRAIRE). PRIX EN EUROS NET - TAXES & SERVICE COMPRIS.