

Menu du 1er janvier

RESTAURANT ACTE 2

Grignotages

L'oeuf bio, cuit à 63,8°C, siphon à la courge

Le poisson du moment, en cuisson douce,
Fenouil, pomme verte, bisque moussée

La Caille (origine FRANCE), désossée puis rôtie,
Sauce poulette

Nuage de Tomme de Savoie

Sur une crème prise à la fleur d'oranger, granité
clémentine

Un dessert autour du
combava de notre jardin

78€

Sur réservation uniquement