

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,
Émulsion Champagne

La Caille (origine FRANCE), désossée puis rôtie,
Jus court

Le chèvre frais, pomme carvi, tuile de pain

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

Le tube de l'année

74€

Sur réservation uniquement