



# Les Menus

 Premier pas de printemps

 La rose de Berne et pomme de pin

 Petit violet marin, géranium et tagette

De mer et de terre

Méditerranée mentholée

 L'Aveyronnais, alliacées

Chèvre crémeux, cueillettes sauvages  
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Valentine en amande, mélilot

ou

 Chocolat en herbes

 **6 services 75€**

**8 services 100€**


Prix en € - Taxes et service compris  
Viandes origine France - Liste des allergènes consultable sur demande





# The Menus

 First steps of spring

 Tomatoes and pine cone

 Small iodized violet, geranium and marigold

From land to sea

Minty Mediterranean


 Aveyronnais, alliaceae

Creamy goat cheese, wild pickings  
Supp 12€

 Sweet introduction

 Rhubarb on almond, sweet clover

or

 Herbal chocolate

 **6 services 75€**

**8 services 100€**

Prices in € - Taxes and service included  
Meats from France - The list of allergens is available on request

