



Les Menus

 Premier pas d'été

 La rose de Berne et pomme de pin

 Petit violet marin, géranium et tagette


Pêche estivale aux senteurs de lavande

L'umami méditerranéen, fraîcheur de figue

 En baies d'été, épi des champs

Chèvre crémeux, cueillettes sauvages
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 La pêche vineuse en amandine, 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 summer

 Tomatoes and pine cone

 Small iodized violet, geranium and marigold

Summer fishing and lavender touch

Line-caught red tuna with fig flavors


 With summer berries, ear of field

Creamy goat cheese, wild pickings
Supp 12€

 Sweet introduction

 Vineyard peach 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

