



# Les Menus

 Premier pas d'automne

 Choux tourbé, céréales crémeuses

 Cucurbitacées moelleux et écorce de macis

Balade en forêt, crémeux de crustacé et tanaïsie

De Méditerranée et rouge des champs, prunus de nos jardins

 La chasse et la noix, choux d'automne

Chèvre crémeux, cueillettes sauvages  
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Saveur de riz, brioche et conférence


ou

 La reine des près en chocolat

 **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 Autumn

Smocked and roasted cauliflower, peated cereals



Cucurbits softness, flower of nutmeg

Grilled procini mushroom, crustacean and tansy

Line-caught red tuna with plums from our garden



Roasted deer, walnut, gentian and cabbages

Creamy goat cheese, wild pickings

Supp 12€



Sweet introduction



Flavor of rice, brioche and pear

or



Meadowsweet and chocolate



**6 services 75€**

**8 services 100€**

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