



Les Menus

 Premier pas d'Automne

 Choux tourbé, céréales crémeuses

 Cucurbitacées moelleux et écorce de macis

Coquille meunière, liaison de corail et persimon brûlé

De Méditerranée et rouge des champs, prunus de nos jardins

 La chasse et la noix, choux d'automne

Ou

 Lièvre à la Royale
Supplément 20€

Chèvre crémeux, cueillettes sauvages
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Saveur de riz, brioche et conférence

ou

 La reine des près en chocolat

 **6 services 80€**

8 services 110€



The Menus


 First steps of autumn

 Small artichok, geranium and marigold

 Cucurbits softness, flower of nutmeg


Scallops « Meunière », vietnamese coriander and burned persimmon

Line-caught red tuna with fig flavors

 With summer berries, ear of field

Creamy goat cheese, wild pickings
Supp 12€

 Sweet introduction

 Flavor of rice, brioche and pear
or

 Meadowsweet and chocolate

 **6 services 80€**

8 services 110€

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

