

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€

La tomme de brebis crémeuse, cueillette de forêt hivernale
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

 Smoked and roasted cauliflower, peated cereals

 Cucurbits softness, flower of nutmeg

Scallops « Meunière », vietnamese coriander and burned persimmon

Line-caught red tuna with plums from our garden

 Roasted deer, walnut, gentian and cabbages

Or

 Hare « A la Royale »
Supp 20€

Creamy sheep's tomme, forest gathering
Supp 12€

 Sweet introduction

 Flavor of rice, brioche and pear

 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

