

Menu de la Saint-Valentin

590 euros par personne

Le meilleur de la grenouille

Radis beurre

Sur l'idée d'un blini, Saint-Jacques, caviar

«Du bout des doigts toast comme au marché de Richerenches»

Pois chiche en farine de Bertrand Allais et Fontainebleau

Homard / butternut / clémentine

Lien jaune, épice de sa peau séchée, concentré de feuilles de câpres

Concentré de céleri rave des jardins, gras de foie gras, truffe comme une soupe VGE

Mijotée dans du riz, volaille de la ferme de la Guyotte

Le suprême en demi-denil, la cuisse croustillante en salade de truffe

Mont d'Or juste tiédi, noix

Crème de riz camarguais, potimarron, coing

Mon Blanc à Manger

Pomme comme une tatin crue

Dans un coin du jardin

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euro service compris.

Menu hors vins, boissons alcoolisées et boissons chaudes