



LE RESTAURANT***



VOTRE VOYAGE EN 10 HALTES

Les prémices

L'oursin de Galice
clair obscur
bergamote, moule, café

Les berlingots ©ASP
verdeur fondante
Banon, matcha, livèche, cédrat

La racine plurielle
entremêlées
salsifis, benoîte urbaine, gentiane

La Saint-Jacques de Normandie
rosmarinus
épineux, bigarade XO, encornet

Le rouget barbet de nos côtes
rouge et or
ormeau, crevette, safran-eucalyptus

Le ris de veau
casser la croûte
mélilot, vieux comté, oignons - baies roses
ou

Le pigeonneau de la Drôme
le voyageur
eucalyptus, ail des ours, lierre terrestre

La tomme de Saint Jean
rayon jaune
feuilles de figuier, gin à la cire d'abeille

Le diamant noir
mémoire de terre
café, vanille Cribbiana, cascara

Le chocolat en alvéole
nid d'abeille
thé hojicha, Cubèbe, miel amer de Corse

Le pamplemousse pluriel
soleil dit vert
bourgeon de cassis, citron noir

Le millefeuille blanc
mille fragrances
fleur d'oranger, jasmin

Du bout des doigts

410 € (hors boisson)

Tarif valable jusqu'au 31/03/2026.

Proposé du mardi au samedi au dîner et du mercredi au samedi au déjeuner.

Prix nets TTC, service compris