



Le VIII puise son inspiration dans les huit sous-parcelles du Clos de la Commaraine, dont il porte le nom.

Christophe Raoux et Jérôme Rioux y signent une cuisine en perpétuel mouvement. Chaque création explore un produit dans toute sa richesse, le révélant au fil de ses textures, de ses températures et de ses nuances les plus subtiles.



SOUS LA PIERRE CHARGÉE DE MÉMOIRE LE PRODUIT RÉVÈLE SA JUSTESSE.

Nature

Une ode au végétal, pensée comme un retour à l'essentiel.
Ce menu en huit séquences célèbre la terre et ceux qui la cultivent.
Guidé par nos producteurs, le légume est sublimé et dévoilé
dans une expérience sincère et généreuse.

180€

accord mets & vins 120€

Parcelles

Huit séquences, comme autant de fragments de notre clos.
Chaque assiette raconte un sol, une saison, une émotion.
La précision du produit trace le chemin, la finesse l'accompagne
et la gourmandise enveloppe l'ensemble.
Ici, le chef s'efface pour laisser le produit s'exprimer.

195€

accord mets & vins 120€

Expression

Dix séquences sans code ni contrainte,
une promenade sensible à travers l'identité du lieu et la vision du chef.
Un dialogue subtil entre classicisme et audace
où les cinq sens sont convoqués, bousculés et éveillés.
Dans cette expression totale, le produit devient le langage du chef,
et la cuisine, une émotion.

230€

(servi pour l'ensemble de la table)

accord mets & vins 160€