

Menu Dégustation

Même plat pour l'ensemble des convives de la table

Amuse, Entrée, Poisson, Viande, 2 Desserts, Mignardise (petite quantité pour tous les plats) 65€

Amuse, 2 Entrée, Poisson, Viande, 2 Desserts, Mignardise (Avec Caviar Oscière)/80€

Association de Vins aux Verres (4verres/49€ . 5verrs/59€)

Entrée

Carpaccio de Thon rouge, Tomate anciennes,

Coulis de Tomate Deterino

Saké Japonais, Junmai Ginjo, Mizubasho

Ou bien

Vin de France Rosé, Mon P'thon

Poisson

Queue de Lotte, Confit d'Aubergines violettes, émulsion de jus de crustacé

Chassagne-Montrachet, Sylvain Morey, 2017

Viande

Entrecôte de Bœuf Black Angus, Poêlée de Girolles

Ou

Pigeonneau rôti au romarin, poêlée de Girolles (+ 5 euros) (Pour 2 Personnes)

Crozes-Hermitage, Les Galets, Domaine des Hauts-Châssis, 2017

Sélection de Fromage (+ 15 euros)

Pré-Dessert

Nougat glacé au Yuzu (Citron Japonais), Myrtille et Bâtonnets de Meringue

Dessert

Soufflé à la Passion, Glace Vanille

Sauterne, Château Suduiraut, 2002