

Menu Dégustation

Menu 7 services 95€

- 01_Cueillette en Claire (huître, cresson, chou)
- 02_Capitule barbet (rouget, artichaut, châtaigne)
- 03_Zest d'Artois (omble chevalier, orange, courge)
- 04_Pecten en Bouquet (st Jacques, brocoli, aneth)
- 05_Du Nord au Gers (foie gras, endive, noisette)
- 06_Venaison au sous bois (chevreuil, céleri, truffe)
- 07_Cerneaux d'Orient (noix, miso, chocolat)

Accords mets et boissons

Vin, jus, cocktail, bière, infusions... Découvrez la sélection de boissons, en accord, élaborée spécialement pour chaque plats de ce menu par notre sommelier Adrien.

7 services 64€

Accords prestige

Laissez-vous tenter par quelques appellations prestigieuses du vignoble Français

3 verres 54€ 4 verres 68€

Menu Dégustation

Menu 5 services* 75€

*Choix à faire entre les intitulés : 1 ou 2 ET 5 ou 6

- 01**_Cueillette en Claire (huître, cresson, chou)
- 02**_Capitule barbet (rouget, artichaut, châtaigne)
- 03_Zest d'Artois (omble chevalier, orange, courge)
- 04_Pecten en bouquet (st Jacques, brocoli, aneth)
- 05**_Du Nord au Gers (foie gras, endive, noisette)
- 06**_Venaison au sous bois (chevreuil, céleri, truffe)
- 07_Cerneaux d'Orient (noix, miso, chocolat)

Accords mets et boissons

Vin, jus, cocktail, bière, infusions... Découvrez la sélection de boissons, en accord, élaborée spécialement pour chaque plats de ce menu par notre sommelier Adrien.

5 services 54€

Accords prestige

Laissez-vous tenter par quelques appellations prestigieuses du vignoble Français

3 verres 54€ 4 verres 68€