

Hiver 2025

Charcuterie maison
Chou d'anguille fumée
Peau de poulet et caviar vol-au-vent
Endive et aile de raie séchée

Homard tandoori, riz sauvage, carotte et bergamote

Crumpet de sarrasin, foie gras et radis d'hiver

Fazoletti avec chou caramélisé, tripes et truffe Périgord

Radicchio grillé, gras de canard, anchois et vinaigre de Banyuls

Poitrine et cuisse de canard, betterave, sureau et thé fumé

Sorbet de cantaloup, piments banane fermentés et shiso

Pain perdu aux canneberges, yogourt glacé au lait de brebis et épinette