

# Les Menus

 Premier pas d'automne

 Petit violet marin, géranium et tagette

 Cucurbitacées moelleux et écorce de maci

Pêche estivale aux senteurs de lavande

L'umami méditerranéen, fraîcheur de figue

 En baies d'été, épi des champs

Chèvre crémeux, cueillettes sauvages  
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Saveur de riz, brioche et conférence

ou

 La reine des près en chocolat

 **6 services 75€**

**8 services 100€**

Prix en € - Taxes et service compris  
Viandes origine France - Liste des allergènes consultable sur demande

# The Menus



## First steps of summer



Small artichok, geranium and marigold



Cucurbits softness, flower of nutmeg

Summer fishing and lavender touch

Line-caught red tuna with fig flavors



With summer berries, ear of field

Creamy goat cheese, wild pickings

Supp 12€



## Sweet introduction



Flavor of rice, brioche and pear

or



Meadowsweet and chocolate



**6 services 75€**

**8 services 100€**

Prices in € - Taxes and service included  
Meats from France - The list of allergens is available on request