



# Les Menus

 Premier pas d'Automne

 Choux tourbé, céréales crémeuses

 Cucurbitacées moelleux et écorce de macis

Balade en forêt, crémeux de crustacé et tanaïsie

De Méditerranée et rouge des champs, prunus de nos jardins

 La chasse et la noix, choux d'automne

Chèvre crémeux, cueillettes sauvages  
Supplément 12€

 Amorce sucrée

 Saveur de riz, brioche et conférence

ou

 La reine des près en chocolat

 **6 services 80€**

**8 services 110€**

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





# The Menus


 First steps of autumn

 Smoked and roasted cauliflower, peated cereals

 Cucurbits softness, flower of nutmeg

Summer fishing and lavender touch

Line-caught red tuna with fig flavors

 Roasted deer, walnut, gentian and cabbages

Creamy goat cheese, wild pickings  
Supp 12€

 Sweet introduction

 Flavor of rice, brioche and pear

or

 Meadowsweet and chocolate

 **6 services 80€**

**8 services 110€**

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

