

Menu

Vendredi Blanc

3 mises bouche



Le **Tourteau** « Mer et Eau douce »
une fine gelée aux Sucs de Crustacés
et le Caviar Oscietre légèrement fumé



Bel accord entre la **Truite** « Fario »,
l'Asperge blanche et l'Oseille du Jardin d'Epeyssoles



Le Suprême de **Poularde de Bresse**
maturé et cuisiné
dans une étonnante Marinade lactée



Une **Première Note sucrée**



Sous une Gavotte de Maïs et sur glace,
clin d'œil à notre « **Panouille** »
Crème de Bresse AOP, Citron confit et Caramiel



Un Éventail de petites Douceurs
fruitées et chocolatées

220 €

(Hors boisson)

*Pour accompagner votre repas,
nous vous proposons un accord mets et vins « classique » à 230 €
ou « Premium » à 340 €.*

Notre équipe sommellerie se tient à votre disposition.

*Menu donné à titre indicatif, valable uniquement les vendredis au déjeuner,
sur réservation et selon disponibilités.*

*Le choix de ce menu doit être indiqué lors de la réservation
et ne peut pas être choisi directement sur place.*