

Dégustations

MENU

3 Temps 90.-
Avec accord + 32.-

Amuse-bouches

Tartelette à la mousse de sérac, pickles de concombre au verjus, cerises & herbes fraîches

Onglet de bœuf à la braise, maïs & courgettes grillés, beurre de soja

Cannolo de crêpe à l'abricot, caramel & glace verveine

Mignardises

« Cette carte célèbre la générosité de l'été à travers des produits de saison soigneusement sélectionnés. Une cuisine précise et sincère, où fraîcheur, équilibre et gourmandise laissent pleinement s'exprimer chaque ingrédient. »

— Chef Vincent Buquet

5 Temps 110.-
Avec accord + 44.-

6 Temps 118.-
Avec accord + 52.-

Amuse-bouches

Tartelette à la mousse de sérac, pickles de concombre au verjus, cerises & herbes fraîches

Omble de fontaine, gaspacho vert, tomate rôtie, olives & câpres croustillantes

Raviole au citron confit et basilic, ajo blanco 6 Temps

Onglet de bœuf à la braise, maïs & courgettes grillés, beurre de soja

Sorbet rose, pêche & écume de pétillant

Cannolo de crêpe à l'abricot, caramel & glace verveine

Mignardises

Assiette de fromages de chez Macheret 13.-

