

Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
le menu est composé
pour l'ensemble de la table
Et inclut un dessert à choisir en début de repas
Tout changement au menu sera considéré comme un
plat à la carte et donc servi et facturé comme tel

Menu Collection

6 0 €

Pour débiter

Saumon fumé par nos soins & caviar de France
 En tartelette croustillante, épinards, œuf poché et hollandaise

OU

Escalope de foie gras,
 snackée, Millefeuille de pommes de terre,
 jus de viande condimenté de saucisse de Morteau et raisin.

Pour suivre

Lotte de nos côtes,
 Cuite à basse température, poireaux confits dans un beurre de truffe noire,
 sauce « Jean Vignard » en hommage à M. π

OU

Pièce de veau cuite rosée,
 croustillant de pied de veau braisé au vin rouge,
 crème de raifort et légumes de saison.

Tentations sucrées

Inspiration des 13 desserts de Provence
 autour de l'orange et de fruits secs.

OU

La poire
 En déclinaison,
 noix de pécan & poivre de Sichuan en entremet

OU

Cho ka ka o!
 Chocolat chaud en texture crémeuse, croquant
 amandes et noisettes

OU

Sorbets & glaces maison
 Sélectionnés par le chef

*En raison de l'augmentation des allergies
 & étant responsables de votre bien-être
 & santé le temps d'un repas,
 nous ne pouvons pas vous garantir
 le respect de vos contraintes alimentaires
 sur l'ensemble du repas
 si elles ne sont pas précisées dès votre
 réservation
 puisqu'elles nécessitent
 des préparations spécifiques supplémentaires.*