



FENOUIL

En déclinaison, aneth et bergamote

HAMACHI

Ponzu, riz "Koshihikari et algues

ESCARGOTS*

Ail des ours et Shiopan au beurre d'escargot

LANGOUSTINES **

Tartare, beurre blanc "Sakura", eau de tomate

AGNEAU

Menthe, petit pos et jus corsé

KIWI **

Aspérule et fromage blanc

RHUBARBE

Miel et fleur de sureau

4 ADRESSES	75€ / WINE PAIRING: 35€ / SOFT PAIRING: 30€
5 ADRESSES*	85€ / WINE PAIRING: 50€ / SOFT PAIRING: 40€
7 ADRESSES**	110€ / WINE PAIRING: 65€ / SOFT PAIRING: 55€

*Chaque menu peut être proposé en version végétarienne,
uniquement sur réservation

LUNCH 3 ADRESSES 45€ / Disponible le vendredi midi

Vin au verre de 10 à 15 €

Notre sélection de fromages :

16 € en supplément / 9€ en remplacement