

N o t r e M e n u *Menu*

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire, concoctée par notre cheffe Stéphanie Clément et toute son équipe, autour de produits frais et de saison. Ouvrez votre esprit, redécouvrez les aliments de votre quotidien et laissez-vous surprendre...

Bon appétit.

5 5 €

Crémeux butternut

Crackers aux graines, huile de noisette, tagète mandarine

Coques de Bretagne

Bouillon de lard fumé, Sriracha maison, citron vert, salicorne

Gravelax de filet de boeuf d'Aveyron

Tomme de Rodez, condiment et pickles de pomme Reinette, poivre long

Focaccia

Stracciatela, ketchup de cèpes

Noix de veau

All noir, échalotes confites et pickles jus de veau

Gnocchis à la farine de châtaigne

Sauce suprême, chanterelles en persillade, chips de châtaigne

Butternut confit

Châtaigne, streusel noisettes, sorbet pamplemousse

Chocolat noir Origine

Grué de cacao, croustillant feuillantine, glace aux cèpes

M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu à l'aveugle avec un accord mets et vins.

BALADE DANS LES VIGNES

29€ par personne

En 4 temps



O u r M e n u *Menu*

Allow our chef Stéphanie Clement to guide you to discover a culinary experience that her team and her self have created. Based on seasonal products.

Open your mind, rediscover the flavors of your daily life and let yourself be surprised.

Bon appétit.

5 5 €

Creamy butternut

Seed crackers, hazelnut oil, mandarin marigoldeed crackers, hazelnut oil, mandarin marigold

Cockles from Brittany

Smoked bacon broth, homemade Sriracha, lime, samphire

Gravelax of Aveyron beef fillet

Condiment and pickled Reinette apples, tomme of Rodez, long pepper

Focaccia

Stracciatela, porcini mushroom ketchup

Veal scallop

Black garlic, confit shallots and pickles, veal jus

Gnocchi with chestnut flour

Supreme sauce, chanterelles with parsley, chestnut chips

Confit butternut

Chestnuts, hazelnut crumble, grapefruit sorbet

Origin dark chocolate

Crispy feuillantine, cocoa nibs, porcini mushroom ice cream

W I N E P A I R I N G

Our head sommelier invites you to enhance your blind tasting with a wine pairing.

WALK IN THE VINES

29€ per person

4 sequences

