



En cas d'intolérances ou allergies, veuillez en informer le Chef de salle.



Lactose



Oeuf



Crustacé



Arachide



Gluten



Mollusque

Menu Evasion

Menu 3 escales €75 | Harmonie mets et vins €102

Menu 4 escales €89 | Harmonie mets et vins €125

Les délicatesses

Salade de homard | Artichaut | Tomates confites | Mayonnaise de corail €25

Ou

*Tartelette de haricots verts au vieux vinaigre de Xères | Amande intense |
Caviar Ossetra €35*

Ou

*Aïoli moderne | Légumes de saison | Poulpe | Tomates confites |
Pommes de terre | Siphon aïoli €25*

*Stouffée de ris de veau | Filet et rognons de veau | Vin jaune |
Pois chiches et cèpes €38*

Ou

*Saint-Pierre cuit sur l'arête | Jus d'oignons | Huile de tagète | Mini-courgette et
girolles | Lumaconi €29*

Ou

*Jus de boeuf | Chateaubriand | Vierge de tomates |
Gratin dauphinois réconfortant au Comté €38*

Saint-Marcellin tiède | Compote de poires Williams | Noix de Cajou €14

*Figues confites au miel | Mousse de chocolat blanc | Crèmeux citron |
Douceur d'orient | Sorbet tomates basilic €14*

Ou

La Gourmandise de la Veuve Doussot €18

Prix à la carte

Menu servi par table entière