



Menu Automnal

120 €

*Rosace de butternut du jardin, zéphyr de potimarron,
chanterelles et éclats de châtaigne*



*Langoustine juste raidie, légumes oubliés à la vuletta,
émulsion aux herbes du Maquis*



*Noix de côte de veau nustrale,
siphon de céleri et marron, jus de viande parfumé à l'huile de Noisette*



Citron Bio, meringue italienne et gel limoncello

