

Menu du Moment

Pour Commencer : 19 €

Le Pressé de Lapin / Estragon & Graines de moutarde / Vinaigrette Cassis

Pressed Rabbit / Tarragon & Mustard Seeds / Blackcurrant Vinaigrette

Ou

Le Tarama De Rodolphe / Chou-Fleur & Curry / Focaccia au Citron confit

The Rodolphe's Tarama / Cauliflower & Curry / Lemon Focaccia

Pour Continuer : 36 €

L'Ombre Chevalier à la Grenobloise / Pommes de terre & Amandes / Jeunes Poireaux Grillés

Arctic Chard à la Grenobloise / Potatoes & Almonds / Grilled young Leek

Ou

Joue de Bœuf Braisée de « Thomas Bessette » / Ravioles de Cèpes à la Sauge

Braised Beef Cheek by "Thomas Bessette" / Porcini Ravioli with Sage

Par Gourmandise : 14 €

Choux Noir / Sésame & Framboise / Sorbet Pêche Hibiscus

Black Kale / Sesame & Raspberry / Peach-Hibiscus Sorbet

Ou

La tarte Pomme Verte & Caramel

Green Apple & Caramel Tart

Entrée et Plat

Starter and Main Course

49,00 €

Plat et Dessert

Main Course and Dessert

44,00 €

Entrée, Plat et Dessert

Starter, Main Course and Dessert

59,00 €

L'accord de notre sommelier préféré, Antoine : (75cl)

Blanc : SAINT-PERAY Domaine Julien Pilon 2023

53€

Rouge : PAYS D'HERAULT « Enclos » Domaine de La Terrasse D'Elise 2022

55€

Digestif : CALVADOS Christian Drouin Pays d'Auge VSOP (5CL)

12€