

MENU

**TARTARE DE PÉTONCLES ET CAVIAR
MINI GUEDILLE AUX CREVETTES
HUÎTRES MALLET ET GELÉE DE MIGNONETTE**

Bollinger Special Cuvée

**TARTELETTE DE HOMARD, CRÈME FRAÎCHE, PÊCHE ET
MANGUE, AGRUMES ET HERBES FRAÎCHES**

Pierre Sparr Pinot Blanc

**MOSAÏQUE D'OMBLE CHEVALIER, CHÈVRE ET OMBLE
CHEVALIER FUMÉ, BEURRE BLANC AUX HUÎTRES,
POMME VERTE ET CITRON**

Hubert Brochard Sancerre

**MAGRET ET CONFIT DE CANARD,
FOIE GRAS, PURÉE DE BETTERAVES FUMÉES,
CANNEBERGES ET JUS À LA RHUBARBE**

Moillard Pinot Noir Fumé

**CARRÉ D'AGNEAU, PRESSÉ DE CÉLERI-RAVE ET SOURIS
D'AGNEAU, SAUCE CHARCUTIÈRE AUX FRAISES ET AU
ROMARIN, CHOIX DE BRUXELLES ET BACON**

Paul Jaboulet Crozes-Hermitage 2013

CRÈME BRÛLÉE À LA RHUBARBE ET AUX CAMERISES

Kir royal

Le jeudi 11 juin 2026 à 18h

Menu & accord vins 225