

MENU

6 SÉQUENCES

Menu imaginé par Victor Mercier

115 €

Dahl de lentilles

Aux épices françaises, émulsion de carottes au curcuma

Pad thaï de seiche à cru

Chou-rave, cacahuètes françaises, menthe et coriandre

Saint Jacques

Café de céleri, citron Meyer

Pêche du jour, oursin, blettes

Pomme de terre, beurre vert au champagne et géranium rosat

Canard de la maison Burgaud

Navets et pruneaux parfumés de poivre de cassis

Gwell, pollen, bergamote

Sudachi, citron brûlé et amande amère

210 €

Accords mets & vins suggérés par Raimonds Tomsons

Prix TTC

MENU

4 SÉQUENCES

Menu imaginé par Victor Mercier

75€

Pad thaï de seiche à cru

Chou-rave, cacahuètes françaises, menthe et coriandre

Saint Jacques

Café de céleri, citron Meyer

Canard de la maison Burgaud

Navets et pruneaux parfumés de poivre de cassis

Gwell, pollen, bergamote

Sudachi, citron brûlé et amande amère

135€

Accords mets & vins suggérés par Raimonds Tomsons

MENU DÉJEUNER

Menu imaginé par Victor Mercier

55€

Pad thaï de seiche à cru

Chou-rave, cacahuètes françaises, menthe et coriandre

Canard de la maison Burgaud

Navets et pruneaux parfumés de poivre de cassis

Gwell, pollen, bergamote

Sudachi, citron brûlé et amande amère

95€

Accords mets & vins suggérés par Raimonds Tomsons

Prix TTC