

Tomates d'antan

Pesto de roquette / Granité Basilic / Crumble d'olives noires / Burrata en espuma / Éponge de tomate

ou

Bourguignon de joues de bœuf dans l'idée d'un Parmentier

Oignons / Coppa grand Cru

ou

Tortellini aux Sparasis

Consommé de champignons / Truffe d'Italie

Plat principal

Filet de Bar cuit sur la peau

Bisque de turbot & langoustine / Fredola Sarda Fenouil lactofermenté /
Huile de Homard

ou

Coq des prés à basse température

Risotto et espuma aux champignons des bois

ou

Tataki de bœuf "As de Diamant"

Roquette / Chimichuri / Tomates cerises confites / Pomme de terre en Papillote Dessert

Le Fraisier de Fredo

ou

Fromages régionaux & miel à la truffe maison

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

ou

Pêches rôties

Panacotta yaourt & gingembre / Amandes / Smoothie aux fruits rouges



3 prémices + Plat & Dessert - 49.90€

3 prémices + Entrée & Plat - 56.90€

3 prémices + Menu 3 Services - 59.90€

3 prémices + Menu 4 Services - 78.90€

Le vendredi soir, nous ne proposons pas de menu 2 services. Le samedi soir, nous ne proposons que le menu découverte.

