



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

Thazard	19
<i>Avocat, orange, carotte, bouillon d'une chaudière infusé au calamar grillé et poivrons</i>	
Cannelloni de christophine au poulet	18
<i>Poulet mariné, bananes plantains, huile d'herbe fraîche</i>	

PLATS

Gigue de cerf	40
<i>Garniture sous-bois, champignons, topinambours, châtaigne, sauce civet, panais</i>	
Rouleau de calamar Géant	38
<i>Langouste & noisette, rougail, sauce aigre douce et fenouil</i>	

DESSERTS

Fraise – coco – christophine - piment	18
Florida	16
<i>Suprême de pamplemousse et framboise, bouillon pamplemousse et poivre Sichuan, gel orange et sorbet pamplemousse</i>	

Merci de nous indiquer vos allergies !

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

Thazard	19
<i>Avocat, orange, carotte, bouillon d'une chaudière infusé au calamar grillé et poivrons</i>	
Cannelloni de christophine au poulet	18
<i>Poulet mariné, bananes plantains, huile d'herbe fraîche</i>	

PLATS

Gigue de cerf	40
<i>Garniture sous-bois, champignons, topinambours, châtaigne, sauce civet, panais</i>	
Rouleau de calamar Géant	38
<i>Langouste & noisette, rougail, sauce aigre douce et fenouil</i>	

DESSERTS

Fraise – coco – christophine - piment	18
Florida	16
<i>Suprême de pamplemousse et framboise, bouillon pamplemousse et poivre Sichuan, gel orange et sorbet pamplemousse</i>	

Merci de nous indiquer vos allergies !

Un vin vous a plu ?
Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !