



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands
Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

RAVIOLE DE PORC GRIOT ET PICKLIZ 18€
Sauce foie gras, oignons frits, oignon en pickles

SAINT JACQUES SNACKÉE 22€
Au beurre piment végétarien, brunoise giraumon
oignons, huile d'olive fumée, tuile croquante, morceau
de bleu

PLATS

FILET DE BOEUF 45€
Jus lié, artichaut poêlé et céleri rave confit au soja, épinards
frais, salade de lentilles caviar

FUTOMAKI & KABOTCHA 36€
Soupe de giraumon au curry, très gros maki (omelette,
concombre, daikon mariné, thon frais)

DESSERTS

CABOSSE D'ICI 18€
Namelaka chocolat 64%, chodo chocolat, crème glacée au
café blanc Chaulet, mini cookies ronds

ANANAS PASSION COCO 16€
Ananas rôti, crémeux passion, génoise ananas, sorbet et
copeaux de coco

SÉLECTION SIGNATURE AU VERRE

Nuits-Saint-Georges blanc, Les Terrasses Château Gris, 2022,
Monopole Albert Bichot. 27€



Menu du Midi *

62€

Voyage culinaire en 6 services
(pour l'ensemble de la table)

89€

Accords Mets & Vins / Accords Mets & Thés Grands
Jardins

3 services 32€

6 services 49€

ENTRÉES

RAVIOLE DE PORC GRIOT ET PICKLIZ 18€
Sauce foie gras, oignons frits, oignon en pickles

SAINT JACQUES SNACKÉE 22€
Au beurre piment végétarien, brunoise giraumon
oignons, huile d'olive fumée, tuile croquante, morceau
de bleu

PLATS

FILET DE BOEUF 45€
Jus lié, artichaut poêlé et céleri rave confit au soja, épinards
frais, salade de lentilles caviar

FUTOMAKI & KABOTCHA 36€
Soupe de giraumon au curry, très gros maki (omelette,
concombre, daikon mariné, thon frais)

DESSERTS

CABOSSE D'ICI 18€
Namelaka chocolat 64%, chodo chocolat, crème glacée au
café blanc Chaulet, mini cookies ronds

ANANAS PASSION COCO 16€
Ananas rôti, crémeux passion, génoise ananas, sorbet et
copeaux de coco

SÉLECTION SIGNATURE AU VERRE

Nuits-Saint-Georges blanc, Les Terrasses Château Gris, 2022,
Monopole Albert Bichot. 27€