

Menu Signature

Bouchées apéritives

Foie Gras poêlé

Oignon, tamarin, gingembre

Escargot de Fenay

Ail noir, beurre blanc ciboulette

Langoustine

Céleri-rave, curry noir, bisque

Brochet

Potimarron, pomme fondante, arenkha

Filet de Bœuf Charolaise

Carotte, baie de verveine fraîche

Raclette de Savoie

Pickles oignon, coppa

Transition sucrée

Noix de Coco

Mandarine, chocolat

Signature Menu

Aperitif bites

Pan-fried foie gras

Onion, tamarind, ginger

Fenay Snail

Black garlic, white butter, chives

Langoustine

Celeriac, black curry, bisque

Pike

Pumpkin, melting potatoes, arenkha

Charolais Beef Fillet

Carrot, fresh verbena berry

Raclette from Savoie

Pickled onion, coppa

Sweet transition

Coconut

Mandarin, chocolate

Tout **changement, modification de plat, restriction alimentaire et allergie non signalé** en amont de la réservation entre nos **deux menus**, engendrera un coût supplémentaire de **15€/plat** modifié.

Merci de votre compréhension, et du travail réalisé en cuisine.

Any **change, modification of dish, dietary restriction and allergy not reported** in the amount of the reservation between our **two menus**, will result in an additional cost of **15€/modified dish**.

Thank you for your understanding, and for the work done in the kitchen.