

Le Menu Dégustation

L'œuf parfait en brioche et morilles à la crème de Bresse

Perfect egg in brioche and morel mushrooms in cream sauce from Bresse region



Le rouget grondin façon bouillabaisse, filet snacké, pommes de terre grenaille, aïoli et soupe de poisson

Red mullet bouillabaisse-style, snacked filet; boiled potatoes, aioli and fish soup



Le veau, longe rôtie au sautoir, oignons confits et farcis à la moelle et jus truffé

Roasted loin of veal, confit and marrow-stuffed onions and truffled juice



La fraise dans tous ces états : fraîche, mousseuse et en jus, nuage de verveine citronné et glace yaourt

Strawberry variations: fresh, mousse-style and juicy, foam of lemon verbena, yogurt ice cream

90,00 €uros

Servi pour le dîner du mardi au samedi
Served for dinner only from Tuesday to Saturday