

DINNER

Tatin de Tomates Plurielles
des Jardins de Nicolas,
Copeaux de Cecina,
& Condiment Prune-Miso • 14€

Ravioli de Courgettes Zephyr de la Ferme de Léa,
Moules de Bouchot du Mont Saint-Michel,
& Emulsion de Jus de Coquillages au Basilic • 14€

Dos de Cabillaud Confit,
Cocotte de Cocos de Paimpol, Palourdes,
& Lait Fumé • 24€

Filet Mignon de Veau de Lozère,
Texture de Carottes, Tuile de Sarrasin,
& Jus au Serpolet • 25€

« Petit Lu »
Confit de Figs, Crèmeux Chocolat « Anéo »
de la Maison Weiss Parfumé à la Cannelle,
& Crème Glacée Café • 10€

Tarte au Chocolat « Bassam » 69%
de la Maison Weiss,
& Sorbet Prune des Jardins de Nicolas • 10€

Omelette Norvégienne à la Verveine,
Compotée de Framboise,
& Tuile Croustillante • 10€

Entrée • Plat • Dessert : 34€

Assiette de Fromages : (6€ supp menu) • 8€

-Smørrebrød-

Table & cave

TASTING

- Pâté en Croûte,
Ris de Veau, Pintade Fermière d'Auvergne,
& Condiment Praliné-Pistache • 21€

- Pigeonneaux des Charmilles,
Betteraves Cuites en Croûte de Sel,
Embeurré de Blé Farro, Condiment Mûre Sauvage,
& Jus Parfumé au Génépi • 29€

LES YEUX FERMES

Menu 4 Touches : 52€

Expérience Les Yeux Fermés & Vins

4 Verres de Vin de 6cl,
en Accord Mets & Vins du Menu « Les Yeux Fermés » • 18€

1 coupe de Champagne + 4 Verres de Vin de 6cl,
en Accord Mets & Vins du Menu « Les Yeux Fermés » • 27€

Prix net T.T.C en Euros
Service Compris.