

DINNER

- Risotto Carnaroli,
Compotée de Tomates "Les Dernières du Jardin de Nicolas",
Vieux Parmesan & Poutargue • **14€**

Tartelette de Moules Bouchot du Mont Saint-Michel,
Etuvée de Poireaux,
Espuma de Pomme de Terre Ratte Safranée • **14€**

Truite Bio Fario Cuite à Basse Température,
Textures de Courges,
Ecume à l'Huile de Noisettes de Vensat • **24€**

Filet Mignon de Veau de Lozère,
Céleri Cuit en Croûte de Foin,
Sarrasin Grillé, Jus Parfumé au Mélilot • **25€**

Poire Rôtie,
Crèmeux à la Confiture de Lait, Frangipane
Sorbet Miel & Camomille Matricaire • **10€**

Ile Flottante,
Blanc en Neige,
Sauce Caramel à l'Amaretto,
Nage au Praliné 50/50 & Sorbet Verveine • **10€**

Tarte Moderne aux Noix de Pécan,
Crèmeux Caramelatte de la Maison Weiss &
Glace Caramel • **10€**

Entrée • Plat • Dessert : 34€
Assiette de Fromages : (6€ supp menu)

-Smørrebrød-

Table & cave

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

TASTING

- Ravioli de Cèpes & Langoustines Bretonne,
Velouté de Crustacés. • **24€**
(6€ supp Menu Dinner)

- Pigeonneaux des Charmilles,
Betteraves de Chez Léa, Gel de Mûres Sauvages,
Embeurrée de Blé Farro & Jus Parfumé au Génépi • **27€**
(6€ supp Menu Dinner)

Notre Sélection de Fromages de la Maison Nivesse • 10€

LES YEUX FERMES

Menu 4 Touches : 55€

Assiette de Fromages : (6€ supp menu)

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€**