LE PLAISIR TOUT SIMPLEMENT
75 euros

Servi uniquement pour l'ensemble des convives

Éveil des papilles
&
Foie gras de canard de Bourgogne, marbré et poussière de raisin, chutney de raisin, réduction de caramel au verjus
&
Bar de la baie de Cannes, gnocchis de cresson, pickles de shimeji, câpres à queue frites, crème de panais
&
Pigeon de Corton Patrice Sanchez
Suprême servi rosé
Cuisses en croquettes, jeunes carottes et Sriracha
&
Tranche de Comté, Fromagerie Napiot, affinage 48 mois, bonbon de céleri blanc
(Supplément 17 euros)
&
Soupçon de douceur
&
Chocolat 66% Caraïbe, miso brun
Entremets chocolat, cœur caramel au miso, sésame brun torréfié

Accord mets et vins 28 euros
Un verre de Saint-Véran, Cuvée plaisir, Roger Lassarat
Un verre de Crozes Hermitage, Laurent Combier

LE TROIS TEMPS DE LA CLOCHE
48 euros

L'Expérience complète
60 euros

Coupe de crémant en apéritif
Un verre de vin blanc ou rouge (sélection du sommelier)

Uniquement au moment du déjeuner du lundi au samedi

Éveil des papilles
&
Gravlax de saumon, betterave, citron
Déclinaison de betterave, crémeux de chou-fleur vanille
&
Boudin blanc, poulpe et calamar
Laitue de mer, purée de pommes de terre, encre de seiche, soja et câpres
Ou
Tourte de cochon fermier aux marrons, côtes de blettes, salsifis, jus au miel et à l'orange
&
Clémentine confite aux épices, tarte au pain d'épices et chocolat blanc