

MENU "Intense"

Tataki de lotte
bouillon de veau & caviar osietra

Barbue bretonne
chou-fleur, citron vert, noisette

Homard français - rôti & en raviolis
asperge, ciboulette, yuzu

„Filet d'agneau de Sisteron“
jeunes légumes, houmous

Le Valèt & Fourme d'Ambert
poire, framboise

Mille-feuille estival
fraise, basilic & fromage blanc

6 plats 125 € | 5 plats (sans homard) 105 € | 4 plats (sans homard & Le Valèt) 85 €