

## MENU DÉJEUNER

Automne/Fall 2018

Menu 130 € / 65 €

Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110 € / 50 €

Starter, main course and dessert

Entrée et plat ou plat et dessert 85 € / 35 €

Starter and main course or main course and dessert

Accord mets et vins en fonction du menu choisi

Sélectionné par notre sommelier

Selected by our sommelier

*Bouchée croustillante de chèvre frais à l'oseille*

*Fresh goat cheese and sorrel crispy "amuse-bouche"*

*Racines au gros sel*

*Vegetables cooked in a salted crust*

*Cookpot de petit épeautre, légumes-racines*

*Cookpot of einkorn, root vegetables*

*Volaille, céleri*

*Chicken, celeriac*

*Fromages*

*Cheeses*

*Citron givré*

*Frosted lemon*

*Coings au gingembre, glace romarin*

*Quinces with ginger, rosemary ice cream*

*Mignardises*

*Delicacies*