

Menu Signature

Bouchées apéritives

Raviole de Canard

Foie gras, tataki, soja, cacahuète

Escargot de Bourgogne

Ail noir, poireau, oignon

Aile de Raie

Courgette, yuzu, câpre, arenkha

Filet de Boeuf Jersiais

Céleri, girolle, soja, okonomi

Epoisses

Pomme, tamarin, pain d'épices

Transition sucrée

Figue

Framboise, géranium rosat

Maïs

Chocolat Manjari, vanille de Madagascar

Signature Menu

Aperitif bites

Duck ravioli

Duck foie gras, tataki, soy, peanuts

Burgundy Snail

Black garlic, leek, onion

Skate Wing

Zucchini, yuzu, caper, arenkha

Jersey Beef fillet

Celery, chanterelle, soy, okonomi

Epoisses

Apple, tamarind, gingerbread

Sweet transition

Fig

Raspberry, rose geranium

Corn

Manjari chocolate, Madagascar vanilla

Tout changement de plat, restriction alimentaire (sans gluten/sans lactose/autre) et allergie non signalé en amont lors de la réservation, engendrera **un coût supplémentaire de 15€/plat modifié**

Merci de votre compréhension et respect pour le travail réalisé en cuisine.

Any dish changes, dietary restrictions (gluten-free/lactose-free/other), or allergies not indicated in advance when booking will result in **an additional charge of €15 per modified dish**

Thank you for your understanding and respect for the work done in the kitchen.