

Nature instantanée

Semaine 45

Lever du soleil 07H46...

DEJEUNER

Ephémère 45 €

Mets et accords du sommelier 75 €
4 verres

Plein champ 75 €

Mets et accords du sommelier 120 €
7 verres

DINER

Climat de saison 82 €

Mets et accords du sommelier 135 €
8 verres

Plein champ 105 €

Mets et accords du sommelier 170 €
10 verres

Tous nos menus peuvent être proposés en version légumière

Chariot de fromages affinés par Bernard Antony 15 €

...coucher du soleil 17H21

Toutes nos prestations sont prix nets et service compris, et menus hors boissons.

Le restaurant est fermé le dimanche et lundi, réservations au 01 45 51 79 42
Service de 12h à 14h15 et de 19h30 à 21h45.

Nature instantanée

Extrait des produits issus de nos producteurs sélectionnés avec soin
et qui composent nos différents menus cette semaine.

Saint-jacques

Œuf de poule confit

Cabillaud

Pintade du Raguet

Cochon de Gascogne

Ris de veau

Pigeon

Chocolat fumé

Hydromel

Raretés

Cerf

Lièvre

Laissez-vous porter par l'inspiration de Maxime Laurenson
pour découvrir un univers culinaire marqué par la fraîcheur végétale
et le rythme des saisons.

Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en Union Européenne.

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)1 45 51 79 42

