

Le restaurant est fermé le dimanche et lundi, réservations au 01 45 51 79 42  
Service de 12h à 14h00 et de 19h30 à 21h30

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

Pois chiche de Fabien

Asperges verte de Piolenc

Huitre Gillardeau n°2

Anguille

Veau

Cabillaud

Pain de Bresse

Poussine

Fromages affinés par Bernard Antony

Rhubarbe

Noix de Pécan

Chocolat

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

## DEJEUNER

**Ephémère 45 €**

Mets et accords du sommelier 75 €

**Plaisir 75 €**

Mets et accords du sommelier 120 €

## DINER

**Plaisir 89 €**

Mets et accords du sommelier 154 €

**Découverte 115 €**

Mets et accords du sommelier 190 €

**Chariot de fromages affinés par Bernard Antony 18 €**

Laissez-vous porter par l'inspiration d'Omar Dhiab  
pour découvrir un univers rythmé par les saisons et le terroir

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

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)1 45 51 79 42

