

Menu Escapade Gourmande

Mise en bouche

Foie Gras frais de canard, déclinaison autour de l'asperge crue et cuite, terre végétale de parmesan

Filet de turbot, crémeux de petit-pois, ail noir, émulsion au vin d'Arbois et morilles fraîches

Et/ou

Agneau du Charolais en crépinette, barre briochée à la sarriette, épinards, artichaud et fenouil

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

Ou

Fromage blanc à la Crème fraîche

Sphère au chocolat blanc, fraises gariguettes et gelée au citron jaune, glace au thym citron

Menu Escapade 4 services

46.00 Euros

Entrée, Plat, fromage et dessert

Menu Escapade 5 services

58.00 Euros

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

Menu Dégustation

86.00 Euros

Menu dégustation en 7 services

(Menu surprise avec des plats signatures du chef Jérôme Raymond, servi pour l'ensemble des convives d'une même table.)

Taxes et service compris