

—  
MENU DES GRANDES EAUX  
—

Gougères au thym  
Thyme gougères

|||||

Tomates de pleins champs au naturel, olives noires et focaccia  
Field tomato, black olives and focaccia

|||||

Petits farcis de légumes d'été  
Stuffed summer vegetables

|||||

Daurade royale dorée, carottes rôties et beurre d'agrumes  
Seared gilt head bream, roasted carrots and citrus butter

|||||

Framboise au naturel, hibiscus et estragon  
Raspberries in their natural way, hibiscus and tarragon

NM - CHAMPAGNE  
Concordia -Barons de Rothschild

2021 - Ardèche IGP  
Chardonnay - Maison Louis Latour

2018 -PUISSEGUIN SAINT-EMILION  
Château des Laurets

Accord mets et vins

40 €

120 €