

Ineffable

RESTAURANT
GASTRONOMIQUE

« Nature, Mer et Pâturages »

Fragments de saison et éclats de nature au rendez-vous de 6 moments dédiés à notre art, pour votre plaisir.

101€TTC

Boissons non comprises

Marché

Notre journée débute au marché, un panier sous le bras, à la recherche de parfums, textures, goûts et associations. Nous vous invitons à commencer votre soirée à travers cette vision.

Terroir

Les champs cultivés... Une source d'inspiration sans limites pour apprécier les dernières asperges blanches de saison associées aux agrumes caramélisés.

Olivier

Ce bois emblématique accueille les champignons de saison pour se laisser aller à la gourmandise...

Végétal

La nature suggère et nous nous adaptons avec humilité pour vous faire découvrir un instant 100% végétal...

Mer et océan

Arrivage de pêche française de poissons de ligne, cuisiné avec un grand respect du produit à la rencontre de coquillages et fèves...

Pâturages et basse court

Une pièce rare du veau à découvrir ou redécouvrir, asperges vertes grillées, une touche légère d'Amérique du Sud, réduction de veau...

Laiterie (supplément 15€)

Création instantanée sous vos yeux d'un assemblage de fromages de chèvre régionaux et de cueillette saisonnière.

Douceurs

Avec gourmandise et générosité comme ADN, comment faire un choix parmi tout ce que la nature nous offre ? Impossible !

Nous vous proposons de terminer cette soirée que nous vous souhaitons ineffable, autour de délicatesses éphémères.

Accord mets et vins 48€

Accord mets et Elixirs 38€ (sans alcool)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nous ne sommes malheureusement pas en mesure de répondre à toutes les restrictions alimentaires. Si les exigences de régimes et diététique imposent des changements dans le menu qui entraîneraient un compromis sur la qualité de la cuisine, il se peut que nous ne puissions pas répondre à votre demande.