

Rendez-vous en terres voisines

CHAMPAGNE BRICE X DOMAINE ALAIN VOGÉ

PÂTÉ EN CROUTE DE FOIE GRAS & PISTACHE

pickles de légumes aux baies sauvages 'Mack Khen'

Poivre noir de Mondolkiri - Cambodge

Brice, "Le Poteau", Blanc de Noirs Grand Cru Bouzy 2019

-

SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE

jus perlé - poêlée d'asperges vertes à l'estragon

Poivre blanc Phu Quoc - Vietnam

Alain Vogé, Saint-Péray "Fleur de Crusol" 2021

-

DEMI SAINT-MARCELLIN

gelée de champagne - tuile au graines

Poivre noir des Bolovens - Laos

Alain Vogé, Saint-Péray "Ongrie" 2022

-

VACHERIN À LA POIRE

meringue - crème acidulée - sorbet shiso vert

Poivre rouge de Phu Quoc - Vietnam

Brice, Héritage Rosé

Menu proposé au tarif de 60€

Menu avec accord mets et vins proposé au tarif de 125€

Ce menu a été élaboré par le Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015,
et la Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes.

