

TT LE DÉJEUNER

Ce menu est servi uniquement au déjeuner.

*Il n'est pas disponible les jours fériés
ni dans une formule-invitation.*

Il ne sera pas proposé durant le mois de décembre.

Cocktail de poche

Coques, Paris boutons, patate douce, nombril de Vénus.

Txistorra, poulpe, brocoli Camilleri.

Moules d'Espagne, algues sauvages et bette maritime des côtes du Croisic.

Liebig de colineau, gelée de crabe vert, kale et câpres La Nicchia croustillants.

Pressé de betterave rouge et poireaux au raifort.

Queue de boeuf à la cuillère, pluma ibérique laqué, moelle ;
crème de radicchio au Beaufort.

Légumes racines à l'huile de noisette.

Pot-au-feu de gîte, chou vert, choux de Bruxelles, chou-fleur ;
bouillon lié de lie de Châteauneuf-du-Pape, domaine Giraud.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

75 € Carafe de champagne brut (50 cl)

Prix net

98 € Prix net
(boissons non-incluses)