

MENU

en 6 escales - 145.00€

LA TOMATE - TRUFFE

confite neuf heures - en variations

LE MAQUEREAU , L'ENCORNET

Foie gras, extraction Livèche

*LA TRUITE "DE CHANTELOUP" / "BRIOCHÉE - TOASTÉE".

Crème crue / Caviar osciètre.

LE SAINT PIERRE

Algues - Courgettes -Coquillages

LE PIGEONNEAU

Choux-dattes -jus légèrement tourbé

L'ABRICOT

Fontainebleau - Vanille -Lavande

OU

LA FRAMBOISE

Camomille - Sisho

la Renaissance
Arnaud Viel, cuisinier