

**MENU DU SAMEDI MIDI ET DIMANCHE MIDI 89€**  
**(SUPPLÉMENT AVEC FROMAGE 19€)**  
**AVEC L'ACCORD METS ET BOISSONS 128 € (Verre de vin 8cl par plat)**  
**SATURDAY LUNCH AND SUNDAY LUNCH 89€ (EXTRA FOR CHEESE 19€)**  
**WITH FOOD AND BEVERAGE PAIRING 128 € (Glass of wine 8cl per course)**

**COMPOSITION DE CHOUX-FLEURS**

Cresson de fontaine et dentelle de sarrasin.

**COMPOSITION OF CAULIFLOWER**

*Watercress and buckwheat lane.*

**OU**

**LE BROCHET**

Topinambour en textures et châtaignes condimentées.

Jus de barde torréfié au whisky tourbé.

**PIKE FISH**

*Different textures of Jerusalem artichoke.*

*Spiced chestnut whisky roasted roe scallops sauce.*



**LE CARRELET**

Le carrelet en côtelette meunière.

Céleri confit et sabayon de livèche.

**PLAICE FISH**

*Meunière plaice fish.*

*Confit celeriac and lovage sabayon.*

**OU**

**LE ROI ROSE**

Le filet de cochon de Touraine.

Girasoli de champignons sauvages au vin jaune,  
beurre de poule et jus truffé.

**LOCAL PORK**

*Local pork chop, wild mushrooms ravioli with Jura wine,  
Hen butter and truffle juice.*



**LE SOUFLÉ AU GRAND MARNIER**

Sorbet citron.

**GRAND MARNIER SOUFLÉ**

*Lemon sorbet.*

**OU**

**TEXTURES DE CHOCOLAT 65 % DE CACAO (Nicolas Berger)**

Emulsion yaourt, sauce cacao Oabika

Parfum de poivre de Voatsiperifery.

**DIFFERENT CHOCOLATE TEXTURES (Nicolas Berger)**

*Yogurt emulsion, cacao Oabika sauce,*

*Voatsiperifery flavour.*