



MENU

JUILLET/AOÛT 2022

Mises en bouche



Une assiette composée des légumes de la main verte,
jaune d'œuf confit, noisette, champignons blancs



Mulet noir de petit bateau, chrysanthèmes, coques, salicornes



Le coucou de Noirefontaine de chez Steve Pierre en deux
préparations, girolles, blette, pomme de terre nouvelle



Concombre, verveine, citron, bière blanche Ardenn'Or



Abricot, amande, thym

Menu 4 services : 50€ - Accord vin : 28€

Menu 5 services : 60€ - Accord vin : 35€

Menu 6 services : 70€ - Accord vin : 42€

Signalez-nous vos allergies - Menus servis pour l'ensemble de la table

Toute modification dans le menu peut entraîner un supplément - La composition peut varier d'un jour à l'autre