

Pour les un an d'ouverture du restaurant

Menu Anniversaire à 34 €

On commence par les bulles du Val de Loire

Velouté de butternut

Crème glacée au vieux parmesan Jabugo, noisettes torréfiées

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin émulsion au goût fumé,

Lentilles Beluga, carottes et jeunes blettes

Sablé à la fleur de sel des salins d'Aigues-Mortes, glace vanille de Tahiti

Le midi en semaine, Entrée-Plat ou Plat -Dessert 25 €