



Entrée

Escargots de Bourgogne, poêlée de girolles et champignons de Paris, fleurons aux herbes de Provence

Ou

Oeuf basse température, velouté de courge et fourme d'Ambert, lardons croutons

Plats

Pressé de paleron de boeuf, châtaignes rôties, poêlée de pleurotes, purée de panais, chips de vitelotte

Ou

Cabillaud, crème d'oseille, pommes de terre wasabi, topinambours rôtis, chips de chou kale

Fromages

*Demi Saint-Marcellin sélectionné par
« Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France Fromager »*

Ou

Faisselle nature ou à la crème

Diner de lancement

Vendredi 16 janvier 2026

Desserts

*Cœur coulant chocolat noir Valrhona "Guanaja 70 %", glace noix de coco,
coulis mangue*

Ou

Vacherin, sorbet citron, clémentine et pamplemousse, chantilly, meringue

Café ou Décaféiné

Apéritif Maison & Vins Compris (1 pot pour 4)