

Terres du Val*

Asperges blanches grillées Longlune,
kumquat de Verlaine et lierre terrestre

Homard macédoine, gel de sapin,
bisque aériée

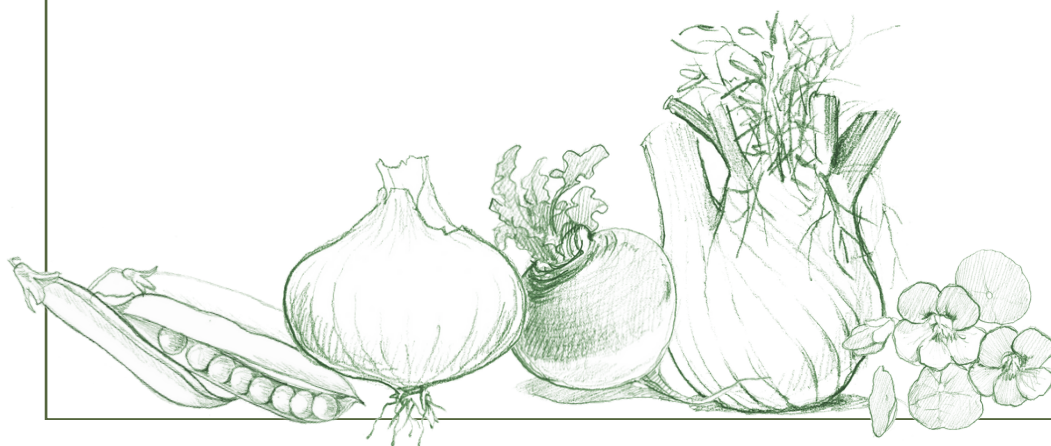
Moules rôties, échalotes vinaigrées,
pommes dauphines

Maigre rôti, brandade de chou-rave,
cresson, caviar Sturia

Faux-filet de bœuf maturé, moelle,
carottes, béarnaise

Pollen et miel des Terres du Val,
brioche perdue, sorbet hydromel

MENU EN 6 SERVICES : 98,00€



POLLEN ✱

* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants

Cerisier

Endive, chicon ou witloof en
salade, noix, pomme, mornay bleu

Maigre rôti, brandade de chou-rave,
cresson de rivière du Domaine

Cochon Menapii, asperges vertes,
ail des ours, bouillon garbure

Chocolats, cardamome,
olives et pignons de pin

MENU EN 4 SERVICES : 75,00€

Maraîchage

Asperges blanches grillées Longlune,
kumquat de Verlaine et lierre terrestre

Endive, chicon ou witloof en salade,
noix, pomme, mornay bleu

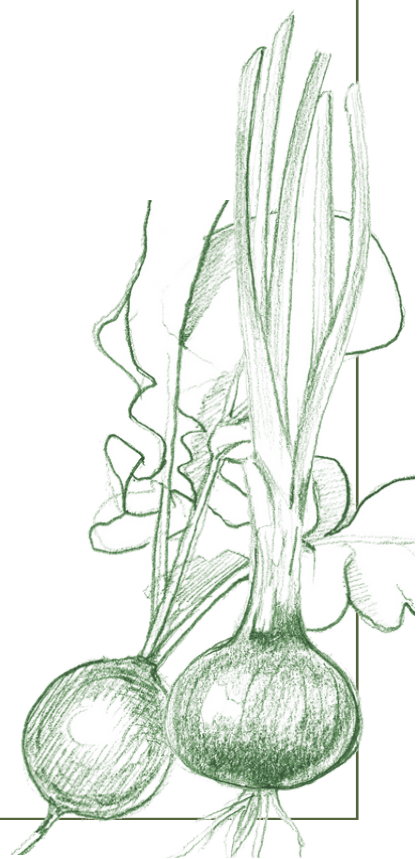
Oignons et vieux gouda,
croûtons aillés

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète,
brioche pralinée à saucer

MENU EN 4 SERVICES : 68,00€

POLLEN ✱

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants



Entrées

Asperges blanches grillées Longlune, kumquat de Verlaine et lierre terrestre	29,00€
Homard macédoine, gel de sapin, bisque aérée	52,00€
Endive, chicon ou witloof en salade, noix, pomme, mornay bleu	23,00€

Plats

Oignons et vieux gouda, croûtons aillés	34,00€
Cochon Menapii, asperges vertes, ail des ours, bouillon garbure	55,00€
Maigre rôti, brandade de chou-rave, cresson, caviar Sturia	55,00€
Faux-filet de bœuf maturé, moelle, carottes, béarnaise	66,00€

Desserts

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète, brioche pralinée à saucer	17,00€
Pollen et miel des Terres du Val, brioche perdue, sorbet hydromel	17,00€
Chocolats, cardamome, olives et pignons de pin	17,00€
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20,00€

POLLEN ✱

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants