

M E N U

le Grand Carré

94€

Entrée, poisson, viande, dessert

Éveil des papilles...

La Truite du Vercors (40€)

Fondante / dentelles de concombre / crème épaisse & menthe bergamote / amandes fraîches / quinoa

La Pêche de Bretagne (48€)

Cuisson douce / vinaigrette tiède de légumes condimentés / textures de courgettes safranées

Le Veau d'ici (48€)

En deux cuissons / variation de cœur de bœuf / huile d'aromates grillés / échalote confite

Le plateau de fromages affinés d'ici & d'ailleurs... (suppl. 20€)

Desserts création Noa Perrin

L'Abricot (19€)

En texture / melon confit / feuille de tagète / praliné amande

ou

La Framboise chocolatée (19€)

Superposition chocolat noir / framboise fraîche & confite / granité hibiscus

Finir en douceur...



INTUITION CULINAIRE

Toutes nos viandes proviennent de France

Prix, service inclus

LE CARRÉ D'ALETHIUS