



*Il est parfois difficile de pousser la porte des grandes maisons.
Fort de ce constat, nous avons souhaité bousculer les idées reçues en faisant le pari de rendre
accessible la cuisine étoilée aux amoureux de la gastronomie française.*

*Le chef SYLVESTRE WAHID vous invite le temps du déjeuner à vous laisser porter par un menu
servi en 5 séquences de l'entrée jusqu'au dessert.*

LE CHOU FLEUR

*Braisé aux feuilles de curry
Baies de goji / Raifort frais / Givre de lait*

LE LIEU JAUNE

*Cuit à la vapeur douce de tamarin
Ail noir / Couteau XXL taillé à cru*

LE CANETON

*de chez Madame Burgaud
laqué aux agrumes et au poivre de Sansho
Puntarella/ Orange sumo*

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth

195 €

*Pour une table de 2 Personnes, deux verres de vins, eaux minérales et boissons chaudes inclus.
Menu proposé uniquement au service du déjeuner du mardi au vendredi.*