



Champi « Iodé »

Beurre blanc | Algues | Plancton marin
Champagne Joseph Perrier Brut Nature

Noix de Saint-Jacques

Caviar Vintage | Capucines | Jus de bardes
Savennières « La Frémine », Domaine FL 2021

Truffe Noire

Betteraves | Endives | Vieux Comté
Bordeaux Supérieur « Cuvée K », Château Massereau 2010

Pigeon de Monsieur Duleau

Choux rouge | Ail noir | Sauce lactique
Pessac-Léognan, La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2011

Les Pommes

Caviar Jasmin | Glacé et naturel | Jus végétal

Les Agrumes

Cèleri rave | Chicorée
Sauternes, Château de Fargues 2004

Ce menu est présenté à titre d'exemple, selon arrivage, saisonnalité et disponibilité des produits.



Menu en 6 temps, coupe de Champagne, 4 verres de vins, eaux minérales et boisson chaude :
200€ par personne

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française.

Conformément au décret en vigueur (art.9 du règlement (CE) n°1169/2011), nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes.

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés. Les bons cadeaux du Saint-James ne peuvent pas être utilisés pour le règlement.