



LA TABLE DE PIERRE

La Sélection du chef

Les Belles Pièces À Partager

La Pêche du Jour

Selon l'arrivage de notre pêcheur
Rôties aux herbes du jardin

La Pièce de Viande

Sélectionnée par notre Chef

Accompagnées de légumes de nos producteurs locaux,
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
Extra vierge de Remy Rouch

*Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts
Origine des viandes bovines « Union Européenne »
Prix nets et service compris*

Le Menu Inspiration

Conseiller pour l'ensemble de la table

85 €

Les Légumes

- De Nos Paysans -
Crèmeux de céleri, vinaigrette tiède au curcuma
Sésame grillé

Le Lieu Jaune

- Pêché à la Ligne -
Cuit à la vapeur de thym, asperges rôties, fenouil
Sauce Maltaise

L'Épaule d'Agneau

Confite aux aromates du jardin, citron de Menton
Patate douce

Le Citron

- De Menton -
Soufflé chaud, pain d'épices
Crème glacée à l'absinthe

Accords Mets & Vins (4 verres de 10cl)
42 € par personne