

Les déjeuners confidentiels

à la Table du Chef

350 Euros

Mise en bouche

Huître La Laurène / kiwi / gin tonic

Daurade de Noirmoutier à peine cuite
betterave / cynorrhodon / yaourt fumé

Homard bleu croustillant
navet / mole végétal / combava

Veau « grain de soie » grillé
chou de Pontoise / piment doux / houblon

Gousse de vanille de Madagascar

Notre Chef Amaury Bouhours travaillant exclusivement avec des produits de saison, le menu est susceptible d'évoluer en fonction de la saisonnalité des produits.