

LE MENU

PETIT POIS À LA FRANÇAISE

gerookte pancetta – framboos

ASPERGES BLANCHES*

morilles – Vin Jaune

TAGLIOLINI **

langoustine – straciatella

L' AGNEAU

artisjok – ras el hanout

kiwi – Grand Marnier

CITRON DE MENTON

ganache – munt

-

brioche nutella

3-gangen 53	<i>winepairing 26</i>
*4-gangen 66	<i>winepairing 36</i>
**5-gangen 79	<i>winepairing 45</i>

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.

TANNAY

HISTOIRE

Bienvenue dans mon univers, aujourd'hui je vous plonge dans mes mémoires de gout et d'enfance, une attention toute particulière sur la saisonnalité et le choix des produits,

Thomas.