

L'ART DU BISTROT

MANGER BON - BOIRE JUSTE

MENU DU SOIR

Laissez-vous surprendre par un voyage culinaire, un menu à l'aveugle
où le Chef Geoffrey Cantele vous dévoile ses créations au fil
de l'inspiration et des saisons.

*Let yourself be surprised by a culinary journey, a blind tasting menu
where Chef Geoffrey Cantele reveals his creations inspired by seasonality.*

Inspiré de notre menu du midi, le Menu Intuition peut également
vous réserver une nouvelle surprise selon l'envie du Chef et les
produits du moment.

*Inspired by our lunch menu, the Intuition Menu may also hold
a new surprise depending on the Chef's inspiration and seasonal products.*

— MENUS INTUITION —

MENU INTUITION EN 3 TEMPS

3-COURSE INTUITION MENU

Cake apéritif et mise en bouche
Choix de viande ou poisson
*Aperitif cake and amuse-bouche
Choice of meat or fish*

50 € — Avec fromage : 60 €

€50 — With cheese: €60

MENU INTUITION EN 5 TEMPS

5-COURSE INTUITION MENU

Cake apéritif et mise en bouche
Choix de viande ou poisson
*Aperitif cake and amuse-bouche
Choice of meat or fish*

70 € — Avec fromage : 80 €

€70 — With cheese: €80

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES — MERCI DE NOUS PRÉVENIR À L'AVANCE.
ALLERGENS MAY BE PRESENT — PLEASE INFORM US IN ADVANCE.

