



Menu dégustation 5 services

Melon d'eau mariné lime & miel

Fromage feta fumé, poudre de sésame noir grillé et basilic frit

Tostados de pieuvre

*Tomate confite, coriandre, citron, mayonnaise à la coriandre
et mayonnaise à l'encre de seiche*

Gravlax de saumon au lait de coco & pamplemousse

Concombre, radis croquant et riz soufflé maison

Joue de porc braisée

Gruau au bouillon de datte, orange & lardons

Le Sous-Bois

*Gâteau éponge au thé Matcha, poudre de chocolat, tire
éponge & crème infusée à la feuille de lime*

45/personne

Rehaussez votre dégustation avec l'accord mets et vins
proposé par notre chef. 5 vins, supplément de 35/personne

