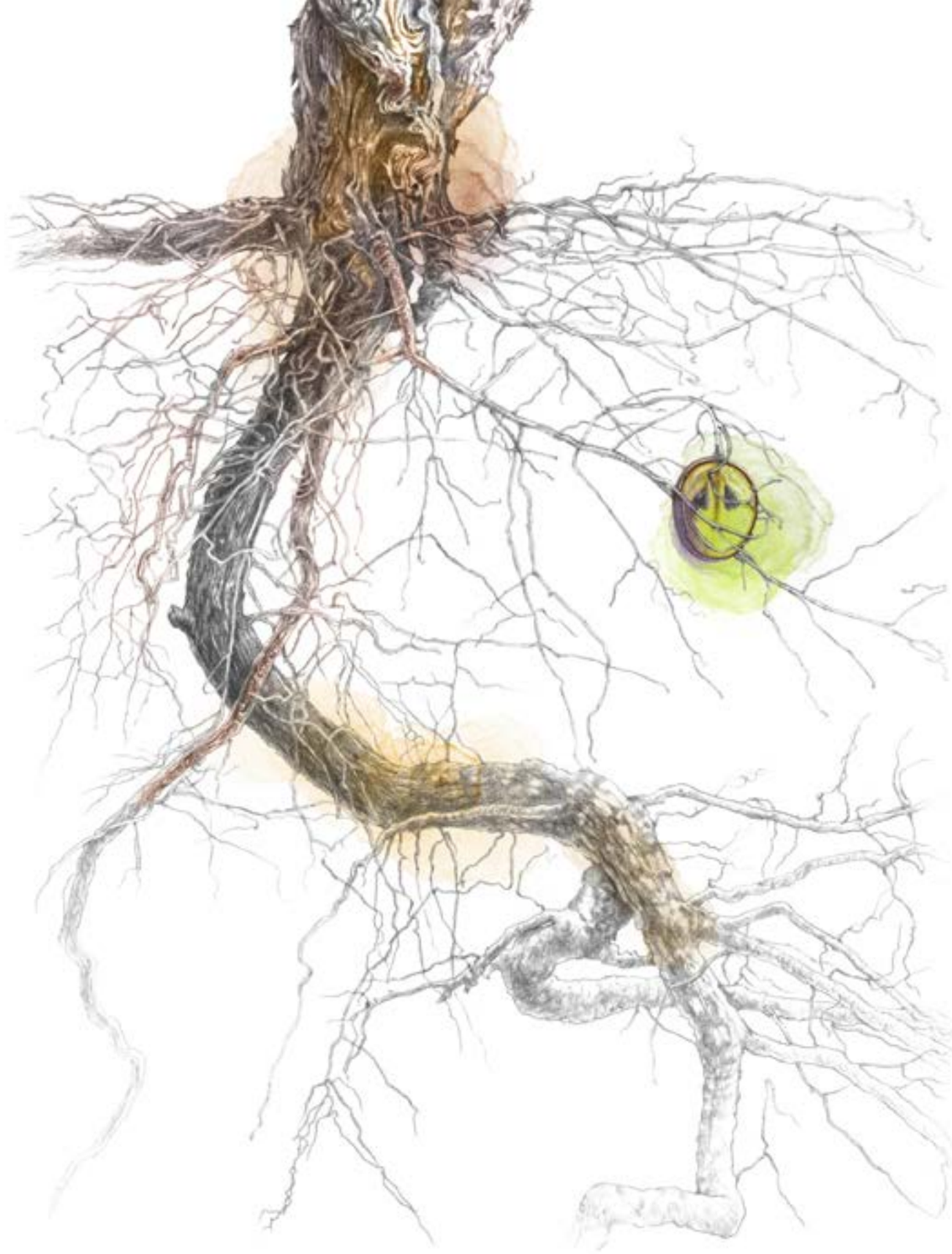
LE TAILLEVENT

Une destination à part entière offrant une cuisine sensible et généreuse, l'excellence d'un service à la française et d'une cave sans pareille.



© illustration Florence Gendre

N°15

TAILLEVENT

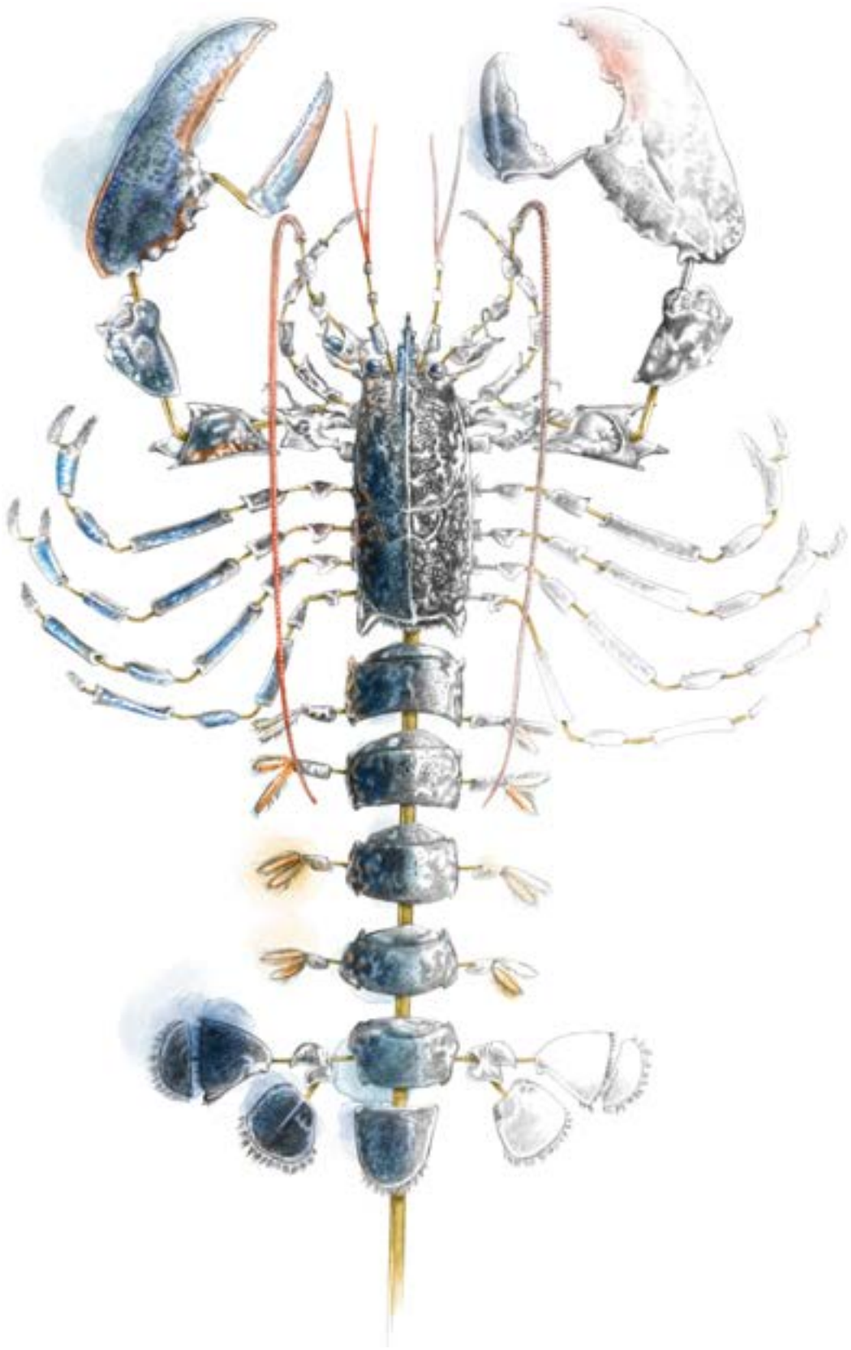
SAINT-JACQUES
clémentine, celeri, oseille

LANGOUSTINES
girolles, sabayon aux agrumes

FILET DE VEAU EN CROÛTE
prunes, oignons doux

POIRE
noisette, chocolat

245 €



© illustration Florence Gendre

CHAPITRE I

BROCOLI
caviar, mélisse

HOMARD BLEU
maïs, citronnelle

AGNEAU
artichauts, origan
ou
SAINT PIERRE
safran, menthe

FROMAGES AFFINÉS

POMMES
fleur de sureau, vanille

295 €



© illustration Florence Gendre

AU DÉJEUNER

SAINT-JACQUES
butternut, kale

ROUGET
safran, menthe
ou
CANARD
prunes, oignons doux

POMMES
fleur de sureau, vanille

158 €

Les prix s'entendent nets, taxes et service compris.

Provenance des viandes et poissons : France, Allemagne, Espagne, Royaume-Uni