



E N S A T I O N S

TRONC DE PLEUROTE CUIT EN COCOTTE

Café des sous-bois.

ENDIVE HYBRIDE

Poire et noix, beurre de racine fumé à la sciure de poirier, une touche de foie gras.

TRUITE IMPREGNEE A LA RESINE

Vinaigrette au topinambour.

RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Salsifis braisé, jus tranché au Mèlilot.

TEXTURES DE LAIT FERMIER

Quelques marrons grillés.

190€

BAUMANIERE
1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements



SIGNATURE

TRONC DE PLEUROTE CUIT EN COCOTTE

Café des sous-bois.

BLETTE NACREE

Truffe noire et crème double.

SAINT-JACQUES A LA FLAMME

Mélange d'algues, petit lait foisonné.

TRUITE IMPREGNEE A LA RESINE

Vinaigrette au topinambour.

COTE D'AGNEAU

Immersion terre ou mer, oseille et caviar, faisselle de brebis.

UN CELERI TRES COQUE

Meringue café, condiment citron.

245€

BAUMANIERE
1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT – service included

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements