Céna

MENU DÉJEUNER FN 2 TEMPS 47€* FN 3 TEMPS 54€*

En accord Mets & Vins (3 verres de 8 cl) 24€ En accord Mets & Vins (4 verres de 8 cl) 32€

Les Menus indiqués sont à titre d'exemple. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des produits, des saisons et de l'inspiration du Chef.

Ils peuvent également être adaptés en fonction de vos besoins : végétariens, intolérances, sans viandes ou sans poissons.

Pour les régimes alimentaires : vegan, sans gluten et sans lactose, merci de bien vouloir le préciser 48h à l'avance.





MENU DÉJEUNER FN 2 TEMPS 47€* FN 3 TEMPS 54€*

PREMIERS PAS

POTAGER DE PAULINE
TRIPTYQUE VÉGÉTAL SELON LA RÉCOLTE

TRUITE ARC-EN-CIEL DE JEAN-DAVID HARICOTS TARBAIS, CÈBE, GIROLLES ET VIN JAUNE

3 FROMAGES
COMME UN CURRICULUM VITAE

OU

FIGUES D'AUMES DE LA FEUILLE AU FRUIT ANIS, YAOURT ET PAINS DES CO'PAINS

RETOUR SUR NOS PAS

Supplément Caviar de la Maison Castillonne 15€ Supplément fromage 15€

En accord Mets & Vins (3 verres de 8 cl) 24€ En accord Mets & Vins (4 verres de 8 cl) 32€





MFNU DÎNFR 84€*

En accord Mets & Vins (5 verres de 10cl) 49€ En accord fromage 25€

Les Menus indiqués sont à titre d'exemple. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des produits, des saisons et de l'inspiration du Chef.

Ils peuvent également être adaptés en fonction de vos besoins : végétariens, intolérances, sans viandes ou sans poissons.

Pour les régimes alimentaires : vegan, sans gluten et sans lactose, merci de bien vouloir le préciser 48h à l'avance.





MENU DÎNER 84€*

PREMIERS PAS

OLIVES DE FÉLIX MONTEILS PAREUM D'UNE PISSALADIÈRE

AUTOUR DE LA LAGUNE DE THAU COQUILLAGES, CRUSTACÉS ET PÊCHE DE LA CRIÉE

CHAMPIGNONS DES BOIS BIOTOPE, SAPIN DES PYRÉNÉES ET GENIÈVRE SAUVAGE

BŒUF D'AUBRAC DE LA FERME DE LARIÈS ÉCHALOTES, RAISINS D'AUMES ET VIN ROUGE

VERVEINE DU JARDIN DE MAMIE

POIRE DE PAULINE SARRASIN, CRESSON ET MIEL DE SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

RETOUR SUR NOS PAS

En accord Mets & Vins (5 verres de 10cl) 49€ Supplément Fromage 15€ - Avec Accord 25 €

