

# Menu signature de Virginie Basselot

Loup de Méditerranée et huître de Normandie  
en tartare, crème citron et caviar de Sologne

Les blettes de chez Agnès et truffe noire du Périgord  
comme un risotto sur une royale de fanes

Le meilleur du cabillaud de Norvège  
cuit au plat, légumes racines et beurre citron-mélisse

Le trou Normand  
pomme crue et confite, sorbet pomme et calvados

Le filet d'agneau de Sisteron au vadouvan,  
gnocchi aux herbes et artichauts

La cave de monsieur Nery  
choix de fromages affinés

Crème au citron bio d'Adrien et huile d'olive de Champsoleil,  
meringue à la sauge lavande de Murielle

Le chocolat du Venezuela et caramel de cacahuètes,  
à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 %

Par personne, hors boissons 230 €

En accord mets et vins,  
une découverte de 5 verres sélectionnés  
par notre Chef sommelier Florian Guilloteau

130 € par personne