



MENU DÉGUSTATION

*This menu, as an example, varies according to the seasons, the arrivals, the discoveries...
Where beautiful products from here cohabit together in perfect harmony.*

Bread service

Spontaneous creation

The crab

Avocado - caviar

Pan-fried foie gras

Apple - grape - rosemary

The scallop

Crosne - truffle

The venison

Roots - citrus - «Dolce Forte»

Little delicacy

The chocolate

Grand cru - homemade praline

«La cuisine, c'est bien plus que des recettes.»

Éric Gonzalez

Une équipe de passionnés

Création des douceurs: Kim Long



RELAIS &
CHATEAUX