



## Saison 2022

### **Epure**

8 services

110 euros

Hervé Busset vous présente Sa Nature Sauvage et la cuisine telle qu'il la perçoit.

Dans chaque assiette, la plante sublime le produit, la préparation et le procédé de cuisson sont minutieusement choisis pour préserver les saveurs.

*Hervé Busset presents His Wild Nature and how he perceives the kitchen. In each plate, the plant sublims the product, preparation and cooking process are carefully selected to preserve the flavors.*

A Bento!

### **Reflét**

6 services

80 euros

5 services

65 euros

La Nature prête ses couleurs à Hervé Busset... et chaque assiette est une découverte.

*Nature lends its colors to Hervé Busset ... and each plate is a discovery.*

A Bento!

### **Végétarien** (sans gluten sans lactose, sur réservation uniquement)

4 services

65 euros

Dégustation légumière.

Vegetable tasting menu.

A Bento !

### **Fusain**

*Servi uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et Jours fériés*

4 services

50 euros

Supplément fromage

10 euros

Premiers pas dans le monde d'Hervé Busset.

*First steps in Hervé Busset's world.*

A Bento !

**Tout changement au menu entraînera un supplément de 15€.**

**Chacun de nos menus sera servi pour l'ensemble de la table.**

*Every menu will be served for the entire table.*

Le registre des allergènes est à votre disposition au près du maître d'hôtel.

*The allergens register is available on request to the maître d'hôtel.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

