

# sculptura

Le plus beau des voyages, c'est celui qui nous attend...

Blanc manger de Haddock

Oignons / Gran Padano / Truffe Mélando

Saint Jacques rôties / Céleri / Nori\*

Dos Chevreuil / Baie Genièvre / Cerfeuil Tubéreux

Chaource Truffé

Granité champagne rosé / Pamplemousse\*

La Cabosse Oabika

Supplément truffe Mélando 15€

57€ Menu en 5 intentions

97€ Menu en 7 intentions\*

60€ Accord met et vin

# lunch

Intro

Oeuf frit / Artichaud / Parmesan / Roquette

Cabillaud / Chou-fleur / Ail Noir

Chocolat / Cassis / Marron

38€ Uniquement pour le déjeuner

# suggestion

La suggestion selon les envies du Chef...

25€

# sculptura

The most beautiful trip are the one unexpected

Haddock Blancmanger

---

Onions / Gran Padano / Mélano Truffle

---

Roasted Scallops / Celery / Nori\*

---

Deer Filet / Juniper Berry / Chervil Roots

---

Chaurce / Truffle

---

Rosé Champagne Granité / Pink Grapefruit\*

---

Chocolate pods / Oabika

Supplément Truffe Mélano 15€

57€ Menu en 5 Intentions

97€ Menu en 7 intentions\*

60€ Food and wine pairing

# Lunch

Intro

---

Fried egg / Artichoke / Parmesan

---

Cod Filet / Cauliflower / Black Garlic

---

Chocolate / Blackcurrant / Chestnut

38€ only for the lunch time

# suggestion

Whatever the chef mood is ...

25€

# Horaires

- Mercredi, jeudi, vendredi, samedi midi et soir  
12h-13h30/19h00-21h30
- Dimanche midi 12h/13h30
- Fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée