LES
NYMPHÉAS
RESTAURANT

Esquisse

42,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREE

Tartare de veau, sauce césar, mousse topinambour.

PLAT

Cochon, haddock dans l'esprit d'une choucroute.

ou

Retour de la marée, haddock dans l'esprit d'une choucroute.

.

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés du moment. (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Pomme confite, caramel beurre salé, cidre et glace cannelle.

MICHELIN GUIDE
2026

Nous travaillons sensiblement que des produits frais et de saison, il se peut que des changements soient apportés ponctuellement au menu.

Notre tarif inclus toutes taxes et le service est compris.

LES
NYMPHÉAS
RESTAURANT

Chef d'Œuvre

62,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREES

Chaud-froid de saint jacques, champignons, châtaignes, beurre blanc au verjus.

ou

Encornet, poireau, poire, ail et coriandre

PLAT

Lotte, crème de cresson, céleri rave, coing et chicorée.

ou

Agneau, jus à l'origan, merguez, condiment raisin-cumin, fenouil et navet.

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés du moment. (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Agrumes, pain d'épice et sorbet clémentine.

ou

Chocolat, courge et glace curry.

MICHELIN GUIDE
2026

Nous travaillons sensiblement que des produits frais et de saison, il se peut que des changements soient apportés ponctuellement au menu.

Notre tarif inclus toutes taxes et le service est compris.