

*Samedi 22 mars*

# EARTH HOUR

Pour sensibiliser au changement climatique et à la préservation de l'environnement, notre établissement tamisera ses lumières tout au long de la soirée. Le Chef proposera des suggestions inspirées d'une cuisine zéro déchet, en accord avec notre engagement pour une gastronomie responsable.

## ENTRÉE

Velouté Crécy, chips de carottes d'Ardèche, pickles et carottes fanes

## PLAT

Daurade, fumet aux agrumes, asperges de la Drôme et citron caviar de la maison Agriz

## DESSERT

Tarte Tatin aux pommes de la région Lyonnaise, crème au foin et jus de pomme fermenté

*Saturday, March 22nd*

# EARTH HOUR

To raise awareness of climate change and environmental preservation, our establishment will dim its lights throughout the evening. The Chef will offer special dishes inspired by zero-waste cuisine, reflecting our commitment to responsible gastronomy.

## **STARTER**

Crécy velouté, Ardèche carrot chips, pickles,  
and young carrots

## **MAIN COURSE**

Sea bream, citrus-infused broth, Drôme asparagus,  
and Maison Agriz finger lime

## **DESSERT**

Tarte Tatin with Lyon region apples, hay-infused  
cream, and fermented apple juice

