



L'ASPERGE BLANCHE ET LE GUANCIALE
 crème d'oignons, œufs de caille poché, parmesan



LA TRUITE DE MEREVILLE
 sauce carottes au citron vert, millet au wasabi



LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX
 huile de noix et betterave



LE CHOCOLAT ET LA PASSION
 crémeux chocolat et noisettes caramélisées



Balade en 4 haltes à 70€

Balade en 3 haltes à 50€

servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie Mets et vins à 50€
 sélection de 4 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison
 Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris

L'ASPERGE BLANCHE ET LE GUANCIALE
 crème d'oignons, œufs de caille poché, parmesan

ou

LES LEGUMES D'ERIC ROY ET LE MAQUEREAU
 poireaux fumés, feuille de nori



LA TRUITE DE MEREVILLE
 sauce carottes au citron vert, millet au wasabi



LE POULET DE LA FERME DES GÂLACHES
 épinards, pois-chiche au citron, sauce à la citronnelle



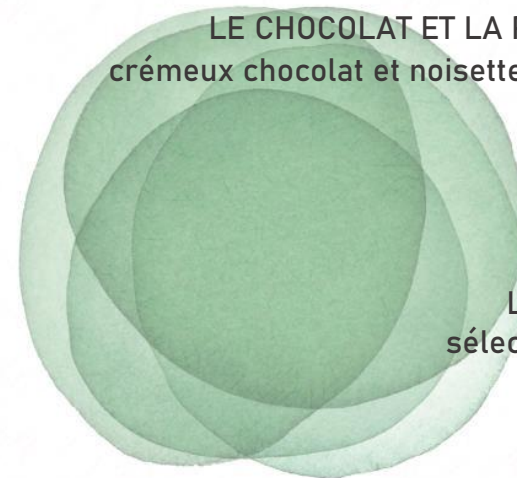
LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX
 huile de noix et betterave



LA FRAISE GARIGUETTE
 gâteau de fromage soufflé, sirop de fraises au shiso pourpre,
 glace au lait

ou

LE CHOCOLAT ET LA PASSION
 crémeux chocolat et noisettes caramélisées



Promenade en 5 haltes à 90€

L'harmonie Mets et vins à 60€
 sélection de 5 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison
 Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris

LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS

poutargue, céleri-branche, purée d'aubergines

L'ŒUF CUIT « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES

oignons doux des Cévennes, l'asperge verte, ail noir

LE BAR POELE

artichaut, épinards, sauce asperges blanches, capres

LE RIS DE VEAU

carottes de chez Éric Roy, morilles au vin jaune,

jus corsé au champignons

ou

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) supp 25€

oignons nouveaux, sauce yuzu, petits pois

FRANCK FAIVRE

sélection de fromages

LA RHUBARBE

sablé à la cannelle, mousse et glace au fromage blanc

associé au safran

Inspiration au voyage en 6 haltes à 140€

servi pour l'ensemble de la table

jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

L'harmonie Mets et vins à 70€

sélection de 6 verres de vin de 8cl

Produits Faits Maison

Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris

ENTRÉES

LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS

poutargue, céleri-branche, purée d'aubergines

52€

LES LEGUMES D'ERIC ROY ET LE MAQUEREAU

poireaux fumés, feuille de nori

42€

L'ŒUF CUIT « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES

oignons doux des Cévennes, l'asperge verte, ail noir

48€

L'ASPERGE BLANCHE ET LE GUANCIALE

crème d'oignons, œufs de caille pochés, parmesan

40€

PLATS

LE BAR POELE

artichaut, épinards, sauce asperges blanches, capres

62€

LA TRUITE DE MEREVILLE

sauce carottes au citron vert, millet au wasabi

48€

LE RIS DE VEAU

mini légumes de chez Eric Roy, morilles au vin jaune,
purée de carottes, jus corsé au champignons

58€

LE POULET DE LA FERME DES GÂLACHES

épinards, pois-chiche au citron, sauce à la citronnelle

50€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)

oignons nouveaux, sauce yuzu, petits pois

115€

FROMAGES

FRANCK FAIVRE

sélection de fromages

20€

LA MOUSSE DE BRIE DE MEAUX

huile de noix et betterave

15€

DESSERTS

LA FRAISE GARIGUETTE

gâteau de fromage soufflé, sirop de fraises au shiso pourpres,
glace au lait

22€

LA RHUBARBE ET LE SAFRAN

Sablé à la cannelle, mousse et glace au fromage blanc
associé au safran

24€

LE CHOCOLAT ET LA PASSION

crémeux chocolat et noisettes caramélisées

22€

Produits Faits Maison

Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris