

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€