

LES TAGLIATELLES D'ENCORNETS
poutargue, céleri-branche, purée d'aubergines



L'ŒUF CUIT « ONSÉN » 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

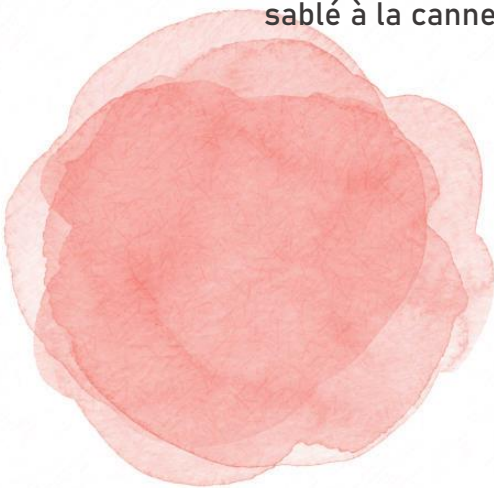
LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) supp 25€
oignons nouveaux, sauce yuzu, petits pois



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 diner

L'harmonie Mets et vins à 70€
sélection de 6 verres de vin de 8cl