

LE TERRE ET MER

foie gras de canard poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite

LE LOTTE ET LE LARD DE COLONATA

choux fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème pralinée, noisette, caramel beurre-salé



Balade hivernal en 3 haltes à 45€
servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie Mets et vins à 45€
sélection de 3 verres de vin de 8cl

LE TERRE ET MER

foie gras de canard poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite

OU

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR STELUGA

réproulade de topinambour, tourteau

LE LOTTE ET LE LARD DE COLONATA

choux fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle

OU

LE PIGEON ROTI

purée de céleri, condiment coing, cannelle

LE COMTE 36 MOIS ET LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème pralinée, noisette, caramel beurre-salé

OU

LE YUZU ET LE LITCHI DE LA REUNION

baba au rhum, crème yuzu, meringue

Escale pour les fêtes de Noël, en 4 haltes à 85€

L'harmonie prestigieuse de Noël à 55€
sélection de 4 verres de vin de 8cl

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
rémoulade de topinambour, tourteau, caviar Steluga

L'ŒUF CUIT « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles noires bio de chez Mr Ollin,
truffe noire mélanosporum*

LE TURBOT CUIT MEUNIERE
panais, risotto de sobacha, ravigote

LE RIS DE VEAU ET LE RIZ SOUFFLE
salsifis, champignons crévés, sauce 'Tio pepe'

OU

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (*supp +25€*)
carottes fanes, girolles, jus yuzukoshô

LE COMTE 36 MOIS ET LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME
gâteau normand, fruit de la passion, cacahuète

Inspiration au voyage en 6 haltes à 130€
servi pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

L'harmonie prestigieuse de Noël à 70€
sélection de 6 verres de vin de 8cl

ENTRÉES

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR STELUGA

rémolade de topinambour, tourteau

52€

LE TERRE ET MER

*foie gras de canard poêlé, champignons des bois,
bouillon de bonite,*

40€

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

*oignons doux des Cévennes, lentilles noires bio de chez Mr Ollin,
truffe noire du melanosporum*

48€

PLATS

LE TURBOT CUIT MEUNIERE

panais, risotto de sobacha, ravigote

62€

LA LOTTE ET LE LARD DE COLONATA

choux fleur à l'orange, sauce lait de coco et citronnelle

48€

LE RIS DE VEAU ET LE RIZ SOUFFLE

salsifis, champignons crévés, sauce 'Tio pepe'

58€

LE PIGEON RÔTI

purée de céleri, condiment coing, canelle

52€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise)

carottes fanes, girolles, jus yuzukoshô

115€

FROMAGES

LE COMTE 36 MOIS ET LA TRUFFE MELANOSPORUM

20€

DESSERTS

LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

ile flottante, crème pralinée noisette, caramel beurre-salé

22€

LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME

gâteau normand, fruit de la passion, cacahuète

24€

LE YUZU ET LE LITCHI DE LA REUNION

baba au rhum, crème yuzu, meringue

22€

Produits Faits Maison

Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris