

Suggestions du chef à la carte

(Pas inclus dans le menu)

Fricassée de Cèpes en persillade, jus de viande réduit et foie gras poêlé
28 €

Filet de Bœuf aux Cèpes, purée de topinambour à l'huile de Truffe
38 €

Magret de canard en croute façon Wellington farci foie-gras, jus réduit
36 €

Carré d'Agneau rôti au poêlon, jus infusé au parfum de nos garrigues
42 €

Demi-Homard au beurre d'herbes fraîches, voile de bouillon de Homard, mousseline de Panais et persil Tubéreux
38€

Menu - Carte

49 € entrée + plat + dessert

Filet de Truite rose marinée Gravlax à la Betterave et Gin, rouleau de Cèleri en Rémoulade au Raifort 18 €

Ou

Brandade de Morue, sur une Focaccia au Chorizo, crème de poivrons doux et mélange de croquant de Radis oubliés 19 €

Ou

Foie gras de Canard mi- cuit, Chutney de Figues et figue rôtie . 21 €

Maigre de Méditerranée grillé sur peau, Air d'épinard en Marinière, moules de Bouchot et courge Butternuts 29 €

Ou

Épaule d'Agneau confite à l'huile d'olive, Aubergines grillés et jus infusé au romarin 29 €

Ou

Filet de Sébaste saisi sur peau, Barigoule de petits légumes, émulsion de jus de Bouillabaisse 29 €

La Tatin de Pommes très revisitée. 11€

Ou

Palet chocolat au lait, biscuit chocolat sans gluten , glaçage chocolat noir et glace chocolat noisette . 11 €

Ou

Le plateau de Fromages affinés (les 3 morceaux) 11 €