

LES ENTREES

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,
KIWI AVOCAT, ECUME A LA VERVEINE 44 €

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT 44 €

LA TOMATE DANS TOUS SES ETATS ET TONNATO,
MAQUEREAU DE LIGNE MARINE CRU 40 €

LES POISSONS

RAGOUT DE COQUILLAGES ET GIROLLES
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS
REHAUSSE D'UNE HOLLANDAISE AU SIPHON 65 €

DENTELLES DE SAINT-PIERRE SUR UNE CREME DE HADDOCK,
DULSE ET COEUR DE PALMIER FRAIS 65 €

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES,
DANS LA CIRE D'ABEILLE,
BEURRE CITRON, ARTICHAUT FRIT 70 €

LES VIANDES

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON ET JEUNES CAROTTES ACIDES,
RAPE DE FROMAGE FRAIS 60 €

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA 60 €

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
OIGNON DOUX EN CROUTE DE SEL 80 €
(temps de préparation 45 mn)

LES DESSERTS

GROSSE TRUFFE CHOCOLAT NOIR 'KACINKOA' 85%,
SACRISTAIN ET SORBET CASSIS 23 €

MATEFAIM AUX ABRICOTS, SORBET AMANDE,
INFUSION FROIDE AU THYM 23 €

FRAISE SERVIE ENTIERE
ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,
SORBET CITRON AMER 23 €

MISES EN BOUCHE

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

-

LA TOMATE DANS TOUS SES ETATS ET TONNATO,
MAQUEREAU DE LIGNE MARINE CRU

RAGOUT DE COQUILLAGES ET GIROLLES
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS
REHAUSSE D'UNE HOLLANDAISE AU SIPHON

-

DENTELLES DE SAINT-PIERRE
SUR UNE CREME DE HADDOCK,
DULSE ET COEUR DE PALMIER FRAIS

PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART AU CHOU VERT,
LA CUISSE CONFITE EN PASTILLA

-

AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON ET JEUNES CAROTTES ACIDES,
RAPE DE FROMAGE FRAIS

AVANT-DESSERT

FRAISE SERVIE ENTIERE
ACCOMPAGNEE D'UN THE FRAISE,
SORBET CITRON AMER

-

MATEFAIM AUX ABRICOTS, SORBET AMANDE,
INFUSION FROIDE AU THYM

MIGNARDISES

95 € / ENTREE, PLAT, FROMAGES ET DESSERTS
123 € / ENTREE, 2 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS

MISES EN BOUCHE

CHAIR DE TOURTEAU MONOCHROME,
KIWI AVOCAT, ECUME A LA VERVEINE

TRANCHE DE FOIE GRAS CHAUD, POMMES ACIDES
ET RAPE DE POIVRE TIMUT

RAGOUT DE COQUILLAGES ET GIROLLES
PARFUME A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE FRAIS
REHAUSSE D'UNE HOLLANDAISE AU SIPHON

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES
DANS LA CIRE D'ABEILLE,
BEURRE CITRON, ARTICHAUT FRIT

BOEUF WAGYU 'BLACKMORE' CUIT AU FEU DE BOIS,
OIGNON DOUX EN CROUTE DE SEL

AVANT-DESSERT

GROSSE TRUFFE CHOCOLAT NOIR 'KACINKOA' 85%
A PARTAGER,
SACRISTAIN ET SORBET CASSIS

MIGNARDISES

143 € / 4 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
220 € / ACCORD METS & VINS

160 € / 5 PLATS, FROMAGES ET DESSERTS
250 € / ACCORD METS & VINS

Pour l'ensemble des convives.
Ils peuvent se combiner sur la même table.